



PINOT GRIGIO
Trentino DOC - CLASSICA TRADIZIONE

***DATI ANALITICI/
ANALYSEWERTE/
CHEMICAL ANALYSIS**

Alcool/Alkohol/Alcohol
12,9 %

Residuo zuccherino/
Restzucker/Residual
sugar
3,2 g/l

Acidità/Säure/Total
acidity
5,0 g/l

Estratto non riduttore/
Extrakt/Extract
18,8 g/l

Servizio/
Genusstemperatur/
Recommended serving
temperature
12°

Invecchiamento/Alte-
rung/Ageing potential
**3 - 4 anni/3 - 4 Jahre/
3 - 4 years**

Vitigno Pinot Grigio 100%.

Vigneti Masetto e Palù, entrambi nel Comune di Faedo. Allevamento a pergola tradizionale trentina (Masetto) e spalliera (Palù). Due terreni molto diversi che donano maggiore complessità e ricchezza di sfumature al vino.

Resa per Ettaro 70 hl.

Vendemmia A mano con cernita delle uve migliori, dopo aver eseguito un diradamento estivo.

Vinificazione Pressatura pneumatica. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio con lieviti selezionati. Affinamento sui propri lieviti.

Caratteristiche Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo delicato e finemente persistente, ricorda la pera William. Gusto secco, armonico e pieno.

Abbinamenti Data la struttura proveniente da produzioni ridotte e l'eleganza riconducibile al clima e ai terreni alpini, si abbina naturalmente al pesce, ma anche a carni bianche, pollame e formaggi.

Rebsorte Pinot Grigio 100%.

Weingut Lagen Masetto und Palù, beide in der Gemeinde Faedo. In traditioneller Trentiner Pergel (Masetto) und im Guyot (Palù) angebaut.

Zwei sehr unterschiedliche Böden, die dem Wein gehobene Komplexität und Nuancenreichtum verleihen.

Ertrag pro Hektar 70 hl.

Lese Handlese der besten Trauben nach Ertragsreduzierung im Sommer.

Ausbauart Die Trauben werden pneumatisch gepresst und temperaturkontrolliert in Edelstahl mit ausgesuchten Hefen vergoren. Veredelung auf der eigenen Hefe.

Eigenschaften Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Zarter, angenehm anhaltender Duft, der an Williamsbirnen erinnert. Trockener, voller und harmonischer Geschmack.

Speiseempfehlungen Aufgrund der Struktur dank reduzierter Produktion und der, auf das Klima und die alpinen Böden zurückzuführenden Eleganz, passt er vorzüglich zu Fisch, aber auch zu hellem Fleisch, Geflügel und Käse.

Varietal profile 100% Pinot Grigio.

Vineyard Masetto and Palù, both in the burrough of Faedo. Vine training in the traditional Trentino pergola style (Masetto) and the Guyot-style (Palù). Two very different soil compositions enhance the wine's complexity and the richness.

Yield per hectare 70 hectoliters

Picking Handpicking of the best grapes after cluster thinning in the summer.

Production Pneumatic pressing. Fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks with selected yeasts. Refinement on its own yeasts.

Description Crisp yellow color with golden reflexes. Delicate and finely persistent fragrance reminiscent of Bartlett pears. Dry, harmonious, and full.

Food recommendations Given the structure, which is due to a limited production, and the elegance, due to the alpine terroir, it is excellent with fish, but also with white meat, poultry, and cheese.