



CANTINA D'ISERA

Pinot Grigio Trentino • D.O.C.

Dal colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati; profumo fruttato con piacevoli note di Pera Williams. Al palato è avvolgente, equilibrato con note fruttate accompagnate da una bella mineralità.

Abbinamenti:

piacevole come aperitivo, si unisce idealmente con pietanze a base di pesce o crostacei, minestre asciutte con salse sostenute, ai lessi di pollame ed a omelette e frittate in genere.

Vitigno: Pinot Grigio

Esposizione e altitudine:

EST, 250 - 400 mt s.l.m.

Composizione del terreno:

sia ghiaioso, calcareo, franco sabbioso, sia di natura basaltica con buona capacità drenante

Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot - Pergola doppia

Vinificazione:

Raccolta manuale nel mese di settembre.

Vinificazione in bianco, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento in serbatoio in acciaio prima dell'imbottigliamento.



Er ist strohgelb mit leicht goldenen Reflexen und hat ein fruchtiges Bukett mit angenehmen Williams-Birnen-Noten. Im Gaumen ist er abgerundet, ausgeglichen und hat fruchtige Noten mit einer schönen Mineralität.

Speisenbegleitung

Serviert wird er als Aperitif, als Begleiter zu Fischgerichten, Krustentieren, Nudelgerichten mit schmackhaften Soßen, gekochtem Geflügel, Omeletts und Pfannkuchen.

Rebsorte: Pinot Grigio

Ausrichtung und Höhenlage:

ÖSTLICH, 250 - 400 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit:

kiesiger, kalkhaltiger, sandiger Schlufflehmboden oder gut drainender Basaltboden

Anbauform:

Guyot, einfache Trentiner Pergola, Doppelte Pergola

Vinifizierung:

Manuelle Ernte im September.

Weißwein-Vinifizierung, statische

Dekantierung und Gärung bei kontrollierter

Temperatur. Affination im Stahlbehälter

vor der Abfüllung in Flaschen.