



CANTINA D'ISERA

Pinot Grigio

Trentino • D.O.C.

Il Pinot Grigio è un vitigno di origine Francese giunto in Trentino più di un secolo fa. La sua prima diffusione risale alla metà del secolo scorso e oggi è uno dei vitigni fondamentali della viticoltura Trentina. Il Pinot Grigio Cantina d'Isèra ha un colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati. Il naso è intensamente fruttato con piacevoli note di Pera Williams. Al palato è avvolgente, equilibrato e le note fruttate ritornano accompagnate da una bella mineralità. Piacevole come aperitivo, si unisce idealmente a pietanze a base di pesce o crostacei, minestre anche con salse sostenute, lessi di pollame, omelette e frittate in genere. Si consiglia di servire alla temperatura di 12-14°C.

Vitigno: Pinot Grigio

Zona di produzione: collina del Comune di Isera

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

Densità di impianto: 5.000 ceppi/ha

Vinificazione: raccolta manuale nella seconda decade di settembre. Vinificazione in bianco, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in serbatoio in acciaio prima dell'imbottigliamento.

