

VINI DEL  
**TRENTINO ALTO ADIGE**



VINI DEL TRENTINO ALTO ADIGE

<b>VITIGNO</b>	Pinot Grigio 100%
<b>ALCOOL</b>	13,5%
<b>ZONA VITIGNI</b>	Cardano.
<b>AFFINAMENTO</b>	Batonnage fino metà febbraio con affinamento "sur lies" fino a fine marzo. 20% maturato in Barrique di rovere francese (secondo passaggio) per 4 mesi.
<b>COLORE</b>	Giallo dorato con riflessi rosa
<b>NASO</b>	Floreale, caratterizzato da una percezione più intensa di fiori di melo, equilibrato da un leggero aroma di frutta con nocciolo.
<b>PALATO</b>	Al palato si presenta con un'acidità straordinariamente rinfrescante e grintosa, ben equilibrata con la dolcezza del frutto. Mineralità pronunciata con una sottile percezione salina. Ricco nel finale e molto persistente al palato. Un vino elegante e pieno di vigore con un carattere seducente e giovanile.
<b>ABBINAMENTI</b>	Il vino si abbina perfettamente alla cucina asiatica, agli antipasti mediterranei, ai piatti di pasta e di pesce.

