

Alto Adige
Pinot Grigio
DOC
PENÓNER
2017
13,5 % Vol.

VITIGNO:
Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE:
Penon (Penone) – posizioni in forte pendenza
sopra Cortaccia oltre 550 m s.l.m.

TERRENO:
molto calcareo, ghiaioso-sassoso

RESA PER ETTARO:
75 q.li

VINIFICAZIONE:
20% in Barriques con successiva fermentazione
malolattica;
80% fermentazione a temperatura controllata in serbatoi
d'acciaio inox – successivamente affinamento sui lieviti fini
in grandi botti di legno.

CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO:
4-6 anni

ACIDITÀ TOTALE:
5,8 g/l

RISIDUO ZUCCHERINO:
1,8 g/l

COLORE:
giallo paglierino con riflessi verdi

IL VINO:
Le prime viti di “pinot gris” sono state introdotte dalla
Borgogna nel 1852 dall'arciduca Giovanni d'Austria.
Solitamente la vite di Pinot Grigio cresce bene nelle pianure
fertili. Un fatto rimarchevole e singolare è la coltivazione del
Pinot Grigio in posizioni elevate ventilate, con un periodo di
vegetazione preziosamente lungo. Nelle posizioni molto
ripide di Penone (600 m s.l.m.) il Pinot Grigio sviluppa il
suo corpo denso e solido, allungato vigorosamente da una
struttura acida dinamica. Sul terreno calcareo permeabile
dei vigneti terrazzati nasce un vino di montagna unico,
saporito e pepato, che rispecchia vistosamente il suo
“Terroir”. Il bouquet ricorda il mandarino, spicchi di pesca
gialla, pere Kaiser e mele fresche. Il finale salato, in duetto
con l'esaltante fascino fruttato, si rivela magicamente
armonioso e presenta un gioco avvincente e persistente di
minerali e un prolungato frutto di bacca.

