

Alto Adige  
Pinot Grigio  
DOC  
2018  
13,5 % Vol.

**VITIGNO.**

Pinot Grigio

**ZONA PRODUTTIVA.**

Cortaccia - terreno ghiaioso e sabbioso

**VINIFICAZIONE.**

fermentazione in bianco a temperatura controllata in acciaio inox

**CARATTERISTICA.**

vino bianco fresco e ricco di estratti

**COLORE.**

giallo paglierino

**ACIDITÀ TOTALE.**

5,8 g/l

**RISIDUO ZUCCHERINO.**

2,1 g/l

**CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO.**

2 - 3 anni

**DA SERVIRE.**

con funghi, pesce bollito, frutti di mare e zuppa di pesce

**TEMPERATURA DI SERVIZIO.**

10-11 °C

**IL VINO.**

Il Pinot Grigio è un vitigno coltivato già dal XIX secolo in Sudtirolo - le prime viti di "pinot gris" sono state introdotte dalla Borgogna nel 1852 dall'arciduca Giovanni d'Austria. Nelle zone più basse di Cortaccia il Pinot Grigio sviluppa un'acidità moderata, mentre l'elevata gradazione alcolica e la ricchezza d'estratto lo rendono robusto e saporito. I terreni calcarei dei ripidi pendii di Cortaccia-Penone danno al Pinot Grigio un delicato aroma minerale, talvolta anche un profumo varietale vigoroso di uva spina, di fiori di tiglio e d'acacia. Dall'unione di uve di altura e uve di pianura nasce un Pinot Grigio straordinario che, da un lato mediterraneamente leggero, dall'altro nordicamente rigoroso, mette in evidenza tutta la sua classe e la sua morbidezza cremosa nel palato.



**Kellerei Kurtatsch  
Gen. Landw. Ges.**

Weinstraße 23  
39040 Kurtatsch  
Südtirol/Italia

☎ 0039/0471/880115  
📠 0039/0471/880099

**Cantina Produttori Cortaccia  
Soc. Agr. Coop.**

Strada del Vino 23  
39040 Cortaccia  
Alto Adige/Italia

🌐 [www.kellerei-kurtatsch.it](http://www.kellerei-kurtatsch.it)  
✉ [info@kellerei-kurtatsch.it](mailto:info@kellerei-kurtatsch.it)

