

Maso Cantanghel

MASO PAPA PINOT GRIGIO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

TERROIR

Trentino – Vigneto Maso Papa nel Comune di Trento (fino a 300 m).
Terreno franco – sabbioso, ghiaioso grossolano con esposizione ovest.

ETÀ DELLE VIGNE: ca. 30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola trentina semplice

UVE: Pinot Grigio 100%

RACCOLTA E VINIFICAZIONE

Vendemmia effettuata interamente a mano a cui segue una pressatura soffice e una fermentazione in parte in acciaio e in parte in legno (20%) a temperatura controllata di circa 18 °C. La maturazione prosegue mantenendo in sospensione le fecce. Successivo affinamento in bottiglia per circa 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino tendente al dorato.
Profumo tipicamente fruttato ricorda la pera matura. Sapore secco, sapido e di struttura equilibrata.

ABBINAMENTI

Pesce, carni bianche, minestre asciutte, piatti a base di uova. Ottimo come aperitivo. Vino equilibrato, di particolare bouquet ed eleganza.

GRADO ALCOLICO: 13,50 %

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO: più di 5 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.



MASO CANTANGHEL S.a.S. di Simoni Federico società agricola
Via Carlo Sette, 21 | LAVIS (TN)
TEL. 0461.246353 - www.masocantanghel.eu - info@masocantanghel.eu

