



**Prodotto:** Pinot Grigio

**Vitigno:** 100% Pinot Grigio

**Zona di produzione:** Vigneto a Pilcante di Ala località Casarino, con terreno in pedicollina, calcareo ben drenato.

**Allevamento:** A pergola trentina con rigorosi interventi di sfogliature e diradamenti manuali per un buon equilibrio vegetazione - produzione.

**Vendemmia:** Manuale la prima decade di Settembre.

**Vinificazione:** Pigiatura dell'uva con pressatura soffice e lunga fermentazione del mosto a temperatura controllata sui 18° C in botti di acciaio inox, per preservare la freschezza e i profumi. Affinamento del vino sui propri lieviti.

**Caratteristiche sensoriali:** Colore giallo paglierino leggermente carico, con profumi di mela e pera matura, dal gusto equilibrato, fresco e dal sentore finale persistente.

**Alcool:** 13% vol temperatura di servizio 10° C

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo come aperitivo, con antipasti, risotti e vari tipi di pesce.