



PINOT GRIGIO RISERVA GIATL

Vitigno: Pinot Grigio – Alto Adige DOC

Origine: questo vino di carattere proviene dagli straordinari vigneti ubicati in zona *Giatl*. Questi ultimi sono impreziositi dalla presenza di viti impiantate ad alta densità con selezionati cloni di Pinot Grigio. Favorito da premesse ottimali, questo straordinario Pinot Grigio nasce e giunge a maturazione sui terreni alluvionali sabbiosi con ghiaia calcarea della piana attorno all'abitato di Cortina s.s.d.v. Il microclima favorevole, caratterizzato da un irraggiamento ideale della zona, e la perfetta aereazione degli acini grazie all'Orta che spira quotidianamente, determinano l'eccezionale qualità delle uve di questo elegante vitigno e straordinario rappresentante della famiglia dei Pinot.

Resa: 45 hl per ettaro

Vinificazione: i grappoli vengono riversati nel torchio pneumatico già schiacciati e diraspatis. Le uve vengono fatte macerare a freddo prima della spremitura al fine di favorire un'accentuazione del profumo fruttato del vino. Le uve vengono poi spremute con cura mentre i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in piccole e grandi botti di rovere francese (12 mesi) e in botti d'acciaio (6 mesi) che conferiscono a questa riserva armonia e longevità. Prima di emettere sul mercato questo vino unico nel suo genere e presentato in bottiglie modernissime, è necessario un periodo di altri mesi di affinatura in bottiglia. Questo per garantire un prodotto dalle qualità eccezionali.

Caratteristiche organolettiche: alla sua intensità aromatica si accompagna un ricco bouquet che desta l'impressione di trovarsi di fronte ad un vino di straordinaria armonia. Assaggiare questo vino, grazie proprio al suo lungo invecchiamento, regala intense emozioni.

Colore: da giallo paglierino a giallo oro

Profumo: bouquet intenso di frutta matura con grande varietà di fragranze (pera e melone); netto e riconoscibile il legno che ben si amalgama agli altri aromi

Sapore: ben strutturato, equilibrato e sapido, con un'acidità peculiare, di grande intensità e piacevolmente rotondo

Abbinamenti: antipasti, secondi di pesce, verdure e carni bianche

Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

Tenuta all'invecchiamento: 6 – 8 anni

