

PINOT GRIGIO FESTIVAL - CLASSIC

JAHRGANG:	2017
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Pinot Grigio (Ruländer)
HERKUNFT:	Meran, Salurn, Marling 280 – 350 m
BÖDEN:	Humoser schwach lehmiger Sand, Granit und Gnais
ALTER DER REBEN:	10-15 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	13,5 %
GESAMTSÄURE:	5,5 g/l
RESTZUCKER:	2,7 g/l

AUSBAU

Kaltmazeration für ca. 12 Stunden und schonendes Pressen in der Traubenpresse. Alkoholische Gärung in kleinen Edelstahltanks. Spätere Lagerung auf der Feinhefe für 5 Monate.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Lebhaftes Strohgelb. Fruchtiger, frischer Duft nach grünen Äpfeln und Banane, im Mund ausgeglichen und voll, mit erfrischender Fruchtsäure; feiner Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: kräftige Fischgerichte, Südtiroler Spezialitäten.

Serviertemperatur: 12-14°C

PINOT GRIGIO FESTIVAL – CLASSIC

ANNATA:	2017
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Pinot Grigio
VIGNETO:	Merano, Salorno, Marlengo 280 – 350 m
TERRENI:	Terreno sabbioso, argilloso, arricchito di humus, granito e gneis
ETÀ DELLE VITI:	10-15 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	5,5 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	2,7 g/l

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo per 12 ore. Fermentazione alcolica in piccoli serbatoi in inox. Segue maturazione sui lieviti per 5 mesi.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Colore giallo paglierino. Il profumo è fresco e fruttato di mele verdi e banana. Sapore pieno ed equilibrato con un'acidità rinfrescante, morbido retrogusto.

ABBINAMENT

Ideale con ricche ricette a base di pesce e specialità altoatesine.

Temperatura di servizio: 12-14°C

PINOT GRIGIO FESTIVAL - CLASSIC

VINTAGE:	2017
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100 % Pinot Grigio
VINEYARD:	Meran, Salurn, Marling 280 – 350 m
SOIL:	Humic slightly loamy sand, granite and gneiss
AGE OF VINES:	10 – 15 years
SHELF LIFE:	3 years +

ANALYSIS

ALCOHOL:	13,5 %
TOTAL ACIDITY:	5,5 g/l
RESIDUAL SUGAR:	2,7 g/l

VINIFICATION

Cold maceration for about 12 hours. Alcoholic fermentation in small stainless steel tanks. Storage on the fine yeast for 5 months.

TASTING

Vivid straw yellow. Fruity, fresh scent of green apples and banana, balanced and full on the palate with a refreshing fruit acidity; fine finish.

WINE & FOOD

Recommended with game birds, lamb, classic meat dishes, hard cheese.

Serving temperature: 12-14°C

