



MERAN
KELLERER - CANTINA

A.A. PINOT GRIGIO "FESTIVAL"

Il Pinot Grigio è un vino molto particolare. I suoi acini di colore rosso chiaro con riflessi grigi vengono sottoposti alla classica vinificazione in bianco - il risultato: un vino bianco da uve rosate. Questo vitigno è diffuso soprattutto nelle zone più basse del Burgraviato.

Un vino bianco fuori dal comune.



LINEA:

Festival



ZONA DI COLTIVAZIONE:

Merano, Marlengo
280 - 350 m



ETÀ DELLE VITI:

10 - 15 anni



VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

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



INVECCHIAMENTO:

3 anni +



ANALISI CONTENUTO - ANNATA 2020:

ALCOOL: 13,5 %
ACIDITÀ TOTALE: 5,0 g/l
ZUCCHERO RESIDUO: 2,3 g/l



VARIETÀ:

Pinot Grigio



TERRENI:

sabbiosi, argillosi, arricchiti di humus, granito e gneis



VINIFICAZIONE:

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



ABBINAMENTO:

ricette ricche a base di pesce e specialità altoatesine



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10 - 12°C