



**SCHRECKBICHL
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS



Pinot Grigio 2022

Alto Adige Pinot Grigio DOC

Pieno ed elegante, contraddistinto da piacevoli sfumature fruttate e da un ottimo equilibrio al palato.

Descrizione: Giallo paglierino chiaro; bouquet gradevole di agrumi, pesca e melone giallo. In bocca pieno, di corpo con una acidità che gli dona freschezza. Finale fruttato.

Potenzialità di invecchiamento: 2-3 anni.

Abbinamento: Indicato per pesce arrosto, pasta e pollame.
Temperatura di servizio: 10-12° C.

Vitigno: Pinot Grigio

Vigneti: Vigneti all'altezza a ca. 280 – 450 m s.l.m. Vigneti particolarmente indicati per il Pinot grigio. Terreno ghiaioso, in parte calcareo. Microclima fresco con forti escursioni termiche tra giorno e notte.

Resa: 85 hl/ha

Vinificazione: Fermentazione controllata a 18° C in acciaio e affinamento del vino per alcuni mesi sui lieviti.

Valori analitici:

| | | |
|------------------|-------|-----|
| Alcol | 13,5% | Vol |
| Acidità | 5,2 | g/l |
| Zuccheri residui | 2,7 | g/l |