

Pinot Grigio Metodo Classico Alto Adige DOC

TIPOLOGIA:	Brut
UVE:	Pinot Grigio
ZONA DI PROVENIENZA UVA:	Alto Adige (prevalenza Oltradige)
ALTITUDINE:	400-500 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DI TERRENO:	Origine calcarea, con buon tenore di argilla
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
DENSITA' D'IMPIANTO:	Oltre 5000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Fine agosto / inizi settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE:	In bianco, con spremitura soffice delle uve e immediata separazione bucce
MODALITA' DI FERMENTAZIONE:	In acciaio inox, per ca. 15 gg a 16 °C
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	No
AFFINAMENTO VINO BASE:	In acciaio inox per 3 mesi sui lieviti della prima fermentazione
MODALITA' DI PRESA DI SPUMA:	In bottiglia, a temperatura controllata di 10 - 12 °C, per almeno 14 mesi
CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO:	5/6 anni
GRADO ALCOLICO:	12,50%
TEMP. DI SERVIZIO:	7 - 9 °C
BICCHIERE CONS.:	A tulipano, o a forma di goccia, di medie dimensioni a bocca richiudente
FORMATI (Cl):	75 - 150

SCHEDA TECNICA

Grazie all'esperienza di oltre mezzo secolo nella vinificazione in bianco del Pinot Grigio Alto Adige, Santa Margherita rinnova il suo pionierismo su questo vitigno proponendo, unica nel suo genere, la versione spumante con il metodo classico di rifermentazione in bottiglia. L'impiego di uve di soli vigneti di alta collina, unito alla sapienza tecnica dei nostri enologi, ha creato questo vino dal profilo sensoriale originale e seducente.

SCHEDA SENSORIALE / EMOZIONALE

È questo uno spumante che combina eleganza e complessità, piacevolezza immediata e profondità sensoriale. Il colore giallo paglierino intenso e il perlage fine e persistente fanno da preludio a un naso ritmico e vibrante, caratterizzato da fragranti profumi di frutta a polpa bianca arricchiti da ricordi di frutta secca ed erbe officinali. Al palato risulta avvolgente e dinamico grazie a freschezza e sapidità in grado di sostenere e prolungare i profumi di frutta croccante già avvertiti al naso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivo per eccellenza, accompagna antipasti e primi piatti a base di pesce e verdure, sia semplici che caratterizzati da condimenti succulenti. Da provare su piatti di cucine esotiche.

Pinot Grigio Metodo Classico



Santa Margherita