



MORANDELL
WEINGUT

Pinot grigio "ALIA" Alto Adige DOC



Annata: 2024

Vitigno:

Pinot grigio

Terroir:

La posizione ai piedi delle montagne della Mendola, a Caldaro, offre le condizioni ideali per un vino bianco corposo con una buona freschezza.

Le vigne vengono coltivate a un'altitudine tra i 400 e i 500 metri sul livello del mare.

Il terreno profondo di ghiaia calcarea con depositi di argilla è ideale per la coltivazione del Pinot grigio.

Le vigne sono allevate a spalliera e hanno un'età di circa 20 anni.

Clima:

La sua posizione ventilata e fresca, con sole mattutino, porta il Pinot grigio a un'elegante maturazione, mentre i venti freschi provenienti dalle montagne della Mendola conferiscono freschezza e sapori interessanti. Tutto ciò garantisce un tipico carattere della varietà.

Vinificazione:

La fermentazione e l'affinamento avvengono in botti di acciaio inox..

Periodo di raccolta:

Seconda decade di settembre

Degustazione:

Colore giallo paglierino e note floreali abbinata a nuance di agrumi, mela, pera matura e pesca caratterizzano questo vino bianco corposo e di carattere.

Consigli di abbinamento:

Un ottimo accompagnamento per le insalate estive, ma anche per gli antipasti italiani, il pesce o le carni bianche.

Cont. alcolico: 13,0 %Vol

Temp. di assaggio: 8- 11°C

Acidità totale: 5,5 g/l

Invecchiamento: 3-5 anni

Zucchero residuo: 2 g/l

Bottiglie da: 0,75 l; 1,50 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

QR-Info:

ingredienti, dichiarazione nutrizionale e materiali d'imballaggio

E 320 kJ /76 kcal in 100 ml

