



k.martini & sohn

Linea classica

ALTO ADIGE PINOT GRIGIO DOC

| | |
|--------------------|---|
| Annata | 2018 |
| Vitigno | 100% Pinot Grigio |
| Descrizione | Il Pinot grigio è un vino bianco pieno e ricco d'estratto, di colore giallo paglierino, con profumo delicato di pera, mela e susina e sapore gradevolmente morbido. |
| Abbinamenti | Si presta ottimamente ad accompagnare piatti a base di funghi, pesce e frutti di mare. Consigliato anche come vino da aperitivo. |

| | |
|--|--|
| Temperatura di servizio terreno | 11° - 13° C Cornaiano |
| Sistema di allevamento | Guyot |
| Resa/ettaro | 80 hl/ha |
| Vinificazione | Fermentazione in acciaio a temperatura controllata |

Analisi:

| | |
|-------------------------|------------|
| Alcool | 13,5 %Vol. |
| Acidità | 5,9 g/l |
| Zucchero residuo | 2,1 g/l |
| Estratti | 22,6 g/l |

| | |
|-----------------------------------|----------|
| Tenuta all' invecchiamento | 1-3 anni |
|-----------------------------------|----------|

