



P|S



*DeSilva*

## PINOT GRIGIO

SÜDTIROL • ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Vitigno:** 100% Pinot Grigio.

**Descrizione:** Il nostro classico Pinot Grigio convince per la sua elegante aromaticità e per il suo gusto morbido e speziato.

**Zona:** Oltradige – Caldaro a Ober-Planitzing a 450 m s.l.m. + Unterland.

**Terreno:** Limoso calcareo, sassoso.

**Raccolta:** Da inizio a metà settembre.

**Resa:** 75 hl/ha circa.

**Vinificazione:** Diraspatura, pressatura dell'ammasso, poi prima prima degommatura in vasche di acciaio inox e poi mosto limpido mosto + "stabilizzazione" per 4-5 giorni. Fermentazione alcolica a basse temperature in acciaio inox. Affinamento sulle fecce fini dopo la fermentazione fino a febbraio/marzo.

**Durata di conservazione:** 5 - 10 anni.

**Temperatura di servizio:** 10 °C.

**Consigli per la tavola:** Con antipasti a base di pesce e carne. È un compagno ideale nella stagione estiva, particolarmente interessante come aperitivo.

### ANNATA 2023

**ALCOL:** 13,5 % vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,9 g/l

**VALORE PH:** 3,3

**FERMENTAZIONE MAIOLATTICA:** 20%

