



Pinot Grigio

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Eccezionale con un tocco alpino

Descrizione:

Prodotto con il più popolare vitigno bianco italiano, ma con qualcosa in più. La sua nota speciale proviene dal cuore dell'Alto Adige. Qui, ad un'altitudine di 350-400 metri, il pinot grigio trova le condizioni ottimali di coltivazione. Il risultato è un pinot grigio pronunciato, ricco di mineralità e finezza. Il vino perfetto per l'aperitivo.

Profilo aromatico:

Giallo medio con sfumature verdi. Agrumi e uva spina al naso delicatamente profumati, con una nota di erbe selvatiche e pepe bianco. Un palato meravigliosamente elegante che si intensifica gradualmente, con aromi molto tipici del vitigno, grande fluidità e tocchi minerali sul finale. Un'annata dal carattere alpino, ricca di mineralità e freschezza.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a carni bianche, pesce e crostacei. Lo apprezzerete anche con focacce, cheesecake, antipasti, spaghetti alle vongole e gnocchi al burro di salvia.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Schreckbichl Colterenzio

Produzione: 5 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0%

Maturità di degustazione: da bere

Uva: 100% Pinot Grigio

Numero articolo: 1650125

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Pinot Grigio

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Paese di origine: Italia
Valutazioni: Score 18/20
Uva: 100% Pinot Grigio
Maturità di degustazione: Pronto da bere
Viticultura: Tradizionale
Produzione: 5 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 13.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.