



2023 Pinot Grigio

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Eccezionale con un tocco alpino

Descrizione del vino:

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 crescita. Il risultato è un pinot grigio pronunciato, ricco di mineralità e finezza. Il vino perfetto per l'aperitivo.

Nota di degustazione:

Colore giallo medio, con riflessi dorati. Un bouquet tipicamente varietale, che ricorda note agrumate e di uva spina, completate da una nota di timo e da un po' di pepe bianco. Al palato trasmette un'incantevole eleganza, che diventa gradualmente più intensa, perfettamente equilibrata, con molta succosità e alcune note minerali sul finale.

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Trentino-Alto Adige
Produttore:	Schreckbichl
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Pinot Gris
Numero di articolo:	1650123

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Grigio

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Gris
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi