



## 2024 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 coltivazione. Il risultato è un pinot grigio pronunciato, ricco di mineralità e finezza. Il vino perfetto per l'aperitivo.

### Nota di degustazione:

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.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Trentino-Alto Adige
<b>Produttore:</b>	Schreckbichl
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	Pronto da bere
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Grigio
<b>Numero di articolo:</b>	1650124

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pinot Grigio**

Südtirol Alto Adige DOC  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Grigio
<b>Maturità:</b>	Pronto da bere
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi