



ENDRIZZI
CULTURA DEL VINO DAL 1885

PINOT GRIGIO
TRENTINO DOC

Vitigno Pinot Grigio

Vigneto Allevamento parte a pergola tradizionale semplice e parte a guyot in zone selezionate della Valle dell'Adige. Terreni molto diversi che donano maggiore complessità e ricchezza di sfumature al vino.

Resa per ettaro 100 hl

Vendemmia A mano con cernita delle uve migliori, dopo aver eseguito un diradamento estivo.

Vinificazione Pressatura pneumatica di grappoli interi. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio. Affinamento sui propri lieviti con batonnage.

Caratteristiche Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo delicato e finemente persistente, ricorda la pera William. Gusto secco, armonico e pieno.

Abbinamenti Si abbina naturalmente al pesce, ma anche a carni bianche, pollame e formaggi.

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
12,5 %

Residuo zuccherino
2,5 g/l

Acidità
5 g/l

Estratto
19,5 g/l

Servizio
4°

Invecchiamento
3 - 4 anni



*Le informazioni possono variare in base all'annata