



# Pinot Grigio

Alto Adige DOC

Colterenzio

---

Il Pinot Grigio Alto Adige Doc Colterenzio si ottiene da un'attenta selezione di pinot grigio proveniente dai vigneti di Appiano e di Cornaiano. Così nasce un bianco pieno ed elegante, contraddistinto da piacevoli sfumature fruttate e da un ottimo equilibrio.

È con la linea classica, che comprende solo vini prodotti con le tipiche varietà altoatesine, che Colterenzio racconta le più chiare espressioni del proprio territorio. Questo Pinot ne è un chiaro esempio.

---

## CARATTERISTICHE

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| <b>Tipo</b>                  | Fermo               |
| <b>Sottotipo</b>             | Bianco              |
| <b>Disciplinare</b>          | Alto Adige          |
| <b>Denominazione</b>         | DOC                 |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia              |
| <b>Regione di produzione</b> | Trentino-Alto Adige |
| <b>Localizzazione</b>        | Cornaiano           |
| <b>Vitigno</b>               | Pinot Grigio 100%   |
| <b>Gradazione</b>            | 14.00 % vol.        |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt)  |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Colore</b>                  | Giallo paglierino chiaro  |
| <b>Gusto</b>                   | In bocca pieno, di corpo con una acidità che gli dona freschezza. Finale fruttato |
| <b>Profumo</b>                 | Bouquet gradevole di agrumi, pesca e melone giallo                                |
| <b>Abbinamenti</b>             | Secondi piatti di pesce arrosto, secondi piatti di carni bianche                  |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 10-12° C  |

## DATI DI PRODUZIONE

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Altitudine</b>        | 280 – 450 m s.l.m m                          |
| <b>Tipologia terreno</b> | Ghiaioso, in parte calcareo                  |
| <b>Resa per ettaro</b>   | 70 hl  |
| <b>Vinificazione</b>     | Fermentazione controllata a 18° C in acciaio |
| <b>Affinamento</b>       | per alcuni mesi sui lieviti                  |