

## Trentino Doc Pinot Grigio BOTTEGA VINAI

- Caratteristiche generali:** È presente in Trentino sin dalla fine del 1800, quando venne introdotto dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, proveniente dalla Borgogna, patria dei Pinot e dello Chardonnay. Diffuso nel Nord-Est d'Italia, esso ha trovato una sua seconda patria in Trentino, dove Bottega Vinai lo presenta nella sua veste tradizionale.
- Zona di produzione:** Roverè della Luna e la Valle dei Laghi a nord del Lago di Garda. Le due zone differiscono dalla diversa origine dei suoli: di origine fluvio-glaciale a Roverè della Luna e di origine alluvionale in Valle dei Laghi. I climi vanno da quello di tipo continentale alpino di Roverè della Luna, con inverni rigidi e nevosi in inverno ed estati calde, ma con notti fresche, fino al clima di tipo sub-mediterraneo della Valle dei Laghi, con inverni miti ed estati calde, ma ventilate di sera, grazie al benefico influsso della brezza dell'Ora del Garda, che spira dal Lago di Garda e contribuisce ad avere delle notti relativamente fresche.
- Vitigni:** Esclusivamente Pinot grigio (in tedesco Ruländer), una mutazione gemmaria del Pinot nero, da cui deriva. Rese unitarie medio-basse con 70 hl/ha. La foglia è piccola e trilobata, con lobi appena accennati e seno peziolare ad U; evidente la nervatura e scolorazione autunnale in giallo-marrone; grappolo con peduncolo resistente allo stacco, piccolo, cilindrico, compattissimo con acini che talvolta scoppiano diventando preda della Botrytis, di colore grigio-ramato tipico, succosi e dolcissimi.
- Vinificazione ed affinamento:** La vinificazione viene effettuata in bianco ed il mosto è ottenuto per soffice pressatura dei grappoli interi, al fine di evitare l'estrazione del colore rosato dalle bucce. La fermentazione viene condotta con l'impiego di lieviti selezionati ed a temperatura controllata (20°C). Segue l'affinamento in tank di acciaio inox per 4 mesi ed il successivo imbottigliamento a freddo.
- Dati analitici:** Alcool: 13,00 % vol.  
Acidità totale: 5,5 g/l  
Estratto secco netto: 21 g/l



**Caratteristiche organolettiche:** Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, ha profumi molto delicati, con spiccate note floreali da giovane, per assumere col tempo un largo ed ampio bouquet di frutta matura (pera e pesca a pasta gialla, melone). Al gusto presenta un carattere elegante ed una piacevole freschezza dovuta alla leggera vena acidula, che ne esalta le sensazioni.

**A tavola:** Zuppe di pesce non piccanti, risotti ai frutti di mare, pesci cotti al forno e carni bianche, anche fredde.

**Temperatura di servizio:** 12 -14 C°

**Allergeni:** Contiene Solfiti

Data ultimo aggiornamento: 15/06/2016 F.M.