

PINOT GRIGIO



Da qualche decennio il Pinot Grigio è diventato il vitigno più diffuso in Trentino, anche se non sempre con sufficiente attenzione alla qualità e alle vocazionalità del territorio. Nonostante questa deriva “industriale”, il Pinot Grigio è una varietà di grande pregio, non a caso considerato “vitigno nobile” nella celebre Alsazia. Dalle sue uve, se prodotte sui terreni più adatti, si ottengono vini bianchi che sanno equilibrare rotondità e freschezza, buon corpo ed eleganza. Nei terreni sabbiosi della piana del Sarca ha trovato la sua casa: le basse rese e una vinificazione accurata garantiscono un vino di qualità assoluta.

During the last few decades Pinot Grigio has become the most common vine variety in Trentino, even if sometimes there's not enough attention to the quality and the vocation of the territory. Despite this “industrial” drift, Pinot Grigio is a very prestigious variety, not by chance considered “the noble vine variety” in the famous Alsace. From its grape, if produced on the most suitable land, one can obtain white wines that can balance roundness and freshness, a good body and elegance. In the sandy lands of the Sarca plain it has found its home: the limited production and an accurate vinification can guarantee a wine of absolute quality.

-  *Pinot Grigio*
-  *Maso Gobbo*
-  *sabbioso | sandy*
-  *guyot*
-  *4 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia | 4 months in steel and 4 months in bottle*
-  *Lo consigliamo coi risotti della tradizione italiana, anche i più complessi: con quello agli asparagi, perché no? | We recommend it with traditional Italian risotto, even the most complex one: with asparagus risotto, why not?*

Annata | Vintage: 2019

Alcol | Alcohol (% Vol): 12

Acidità totale | Total acidity (g/L): 6,1

Estratto secco | Dry extract (g/L): 21,2

Zucchero residuo | Residual sugar (g/L): 2