

Pinot Grigio Trentino DOC **BOTTEGA VINAI**

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'Orca 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 - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Vino bianco 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.

Abbinamenti: 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