

NA  
TÖ  
RA

## PINOT GRIGIO DOC



TEMPERATURA/

TEMPERATURE

8-10° C

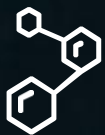


VITIGNO/

GRAPE

100%

PINOT GRIGIO



COLORE/

COLOR

Giallo oro brillante

*Bright golden yellow*



Vino bianco ottenuto da uve Pinot Grigio della Valle Isarco (Alto Adige). Il Pinot Grigio è una delle varietà più nobili della famiglia delle viti della Borgogna.

Ama i terreni leggermente argillosi della media e bassa Valle Isarco che gli conferiscono una forza e un'espressività senza eguali.

Profumo: corpo pieno, elegante e armonico, acidità equilibrata.

Gusto: elegante, con fine nota di mandorla amara

*White wine made from Pinot Grigio grapes from the Isarco Valley (South Tyrol). Pinot Grigio, is one of the noblest varieties of the Burgundy family of wine grapes. It prefers the lightly clayey soils of the mid and lower Valle Isarco that give it unique strength and expression.*

*Nose: full, elegant and harmonious body, well-balanced acidity.*

*Taste: elegant, with a bitter almond note*

Formati disponibili/ Available Formats:

0.75 L

NA  
TÖ  
RA

## PINOT GRIGIO DOC

### SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

VINO / WINE:	Pinot Grigio DOC
COLORE / COLOR:	Giallo oro brillante Bright golden yellow
VITIGNO / GRAPE:	100% Pinot Grigio
ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:	Valle Isarco (Alto Adige), altitudine 500/780 mt. Valle Isarco (South Tyrol), 500/780 m altitude.
SUOLO / SOIL:	Terreni alluvionali ghiaiosi, contenenti diorite e quarzofillite, ricchi di scheletro Alluvial gravel soils, containing diorite and quartzofillite, rich in skeleton
CLIMA / CLIMATE:	Freddo e temperato, con elevate escursioni termiche Cold and temperate, with high thermal excursions
VINIFICAZIONE/ VINIFICATION:	Lavorazione e pigiatura delicate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sulle fecce nobili in acciaio Delicate pressing, fermentation at controlled temperature and maturation on fine Lees in stainless steel tanks
CONSERVAZIONE/ STORING:	in ambiente buio e a temperatura costante, comunque non superiore a 15° 3-5 anni In dark room at constant temperature not exceeding 15°. 3-5 year
GRADAZIONE ALCOLICA/ ALCOHOL CONTENT:	13,00 % vol.
ZUCCHERI RESIDUI / RESIDUAL SUGAR	2,4 g/l
ACIDITÀ / TOTAL ACIDITY	6,2g/l

\*L'azienda è da sempre sensibile all'impiego dei solfiti, per questo ne utilizza solamente circa il 50% del limite concesso. *The company has always been conscientious about the use of sulphites, which is why it only uses about 50% of the allowed limit.*

L'azienda garantisce che tutte le varie fasi di lavorazione sono eseguite secondo il metodo HACCP, in ottemperanza delle disposizioni di legge riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari e l'autocontrollo. (D.L. 155 dal 26 maggio 1997).

The company guarantees that all the various phases of production are carried out in accordance with the HACCP methods, in compliance with the hygiene regulations of food products (Regulation 155 of the 26th May 1997).