



## PINOT GRIGIO

### ZONA DI PRODUZIONE

Le uve di Pinot Grigio sono prodotte su impianti a Guyot situati in Alto Adige e Trentino in media ed alta collina tra 300 e 800 metri. I terreni molto ricchi, profondi e con un buon contenuto di argilla e limo sono originati dall'erosione della montagna sovrastante. Le esposizioni variano da sud a sud-ovest.

### METODO DI VINIFICAZIONE

La fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata quasi esclusivamente in vasche d'acciaio ed in piccole quantità in barrique. Successivamente il vino matura per circa quattro mesi sui lieviti, sempre separatamente come durante la fermentazione.

### DESCRIZIONE DEL VINO

Il Pinot Grigio si presenta con un colore giallo paglierino intenso, un bouquet aromatico floreale che ricorda fiori di acacia, salvia e fieno, mandorle e legno di sandalo e si arricchisce con aromi di fiori di tiglio e miele dopo un adeguato periodo in bottiglia. Al palato il vino conquista con la sua finezza, eleganza e freschezza. Il Pinot Grigio dà il meglio di sé dopo circa tre/quattro mesi di affinamento in bottiglia.

### ABBINAMENTO

Il vino è un abbinamento ideale per piatti a base di pasta, riso e cereali, pietanze a base di verdure e carni bianche alla griglia senza condimenti.



RESA PER ETTARO 60 ETTOLITRI

NUMERO DI BOTTIGLIE DA 40.000 A 45.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 12° - 14° C

FRANZ HAAS

Via Villa 6, 39040 Montagna - Bolzano - Italia [info@franz-haas.it](mailto:info@franz-haas.it) [www.franz-haas.it](http://www.franz-haas.it)