



Pinot Grigio

Valdadige DOC

ELABORACIÓN

Santa Margherita ha sido la primera finca en vinificar en blanco las uvas rosadas del Pinot Grigio. Con este método, el mosto no permanece en contacto con los hollejos, de los que de otro modo adquiriría su color óxido. Después del prensado suave, el mosto se deja fermentar durante 10-15 días a 18 °C. Al terminar la fermentación, el vino se conserva a una temperatura controlada entre 15 - 16 °C en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.

FICHA DE LA CATA

Este vino blanco seco tiene un color amarillo pajizo. El aroma limpio e intenso y el sabor seco con un agradable toque de manzana Golden otorgan al Pinot Grigio Santa Margherita gran carácter y versatilidad.

MARIDAJE

Excelente como aperitivo, ideal en la mesa con ensaladas de mariscos y primeros platos a base de pescado y mariscos. Perfecto con carnes blancas, pescado hervido y a la parrilla y con suflés.



VARIEDAD  Pinot Grigio	ZONA DE PRODUCCIÓN  Valle del Adigio	ALTITUD  150 - 300 m s.n.m.	TIPO DE SUELO  Origen fluvial, franco, esquelético	SISTEMA DE CULTIVO  Pérgola trentina y Guyot	DENSIDAD DE PLANTACIÓN  3.000 - 5.000 cepas por hectárea	FECHA DE VENDIMIA  1ª quincena de septiembre
GRADO ALCOHÓLICO  12,50 % vol.	TEMPERATURA DE SERVICIO  10 - 12 °C	COPA RECOMENDADA  Tulipán de tamaño mediano con boca ligeramente cerrada	CONSUMO  2/3 años	CAJA  6 / 12 botellas		FORMATO  37,5 / 75 / 150 / 300 cl