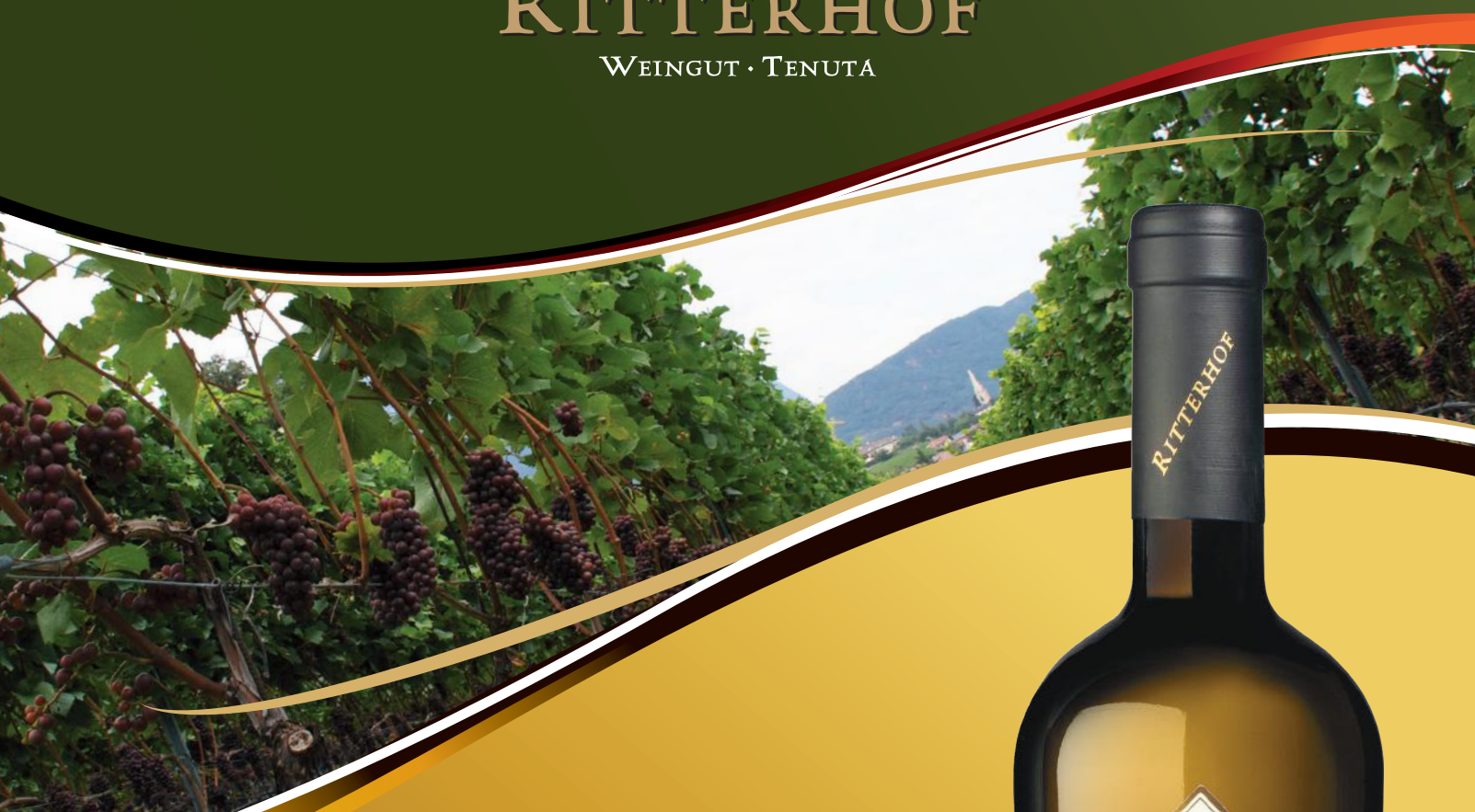




RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA



PINOT GRIGIO OPES

DENOMINAZIONE DEL VINO
Alto Adige Pinot Grigio Opes DOC

OPES - IL SOSTANZIOSO
Complesso e ricco di sfumature. Dal primo sorso, si presenta sfaccettato e affascina tutti i sensi.

AREA DI COLTIVAZIONE
Le viti di Pinot Grigio crescono sui pendii meridionali al di sotto del comune di Caldaro, il paese del vino lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige. Le uve maturano a 320 metri sul livello del mare, su terreni morenici d'origine glaciale, permeabili e ricchi di sostanze minerali.

VENDEMMIA E RESA
Da metà a fine settembre le uve del Pinot Grigio raggiungono il grado ideale

di maturazione per la vendemmia. Le uve vengono selezionate a mano con estrema accuratezza e attraverso la coltivazione di 7.000 vitigni si ottengono 50 ettolitri di vino per ettaro.

VINIFICAZIONE
Le uve selezionate di Pinot Grigio vengono pressate delicatamente dopo una breve macerazione a freddo, ripulite dalle fecce. Il vino viene poi fatto affinare sui lieviti in barrique francese per 6 mesi.

DESCRIZIONE DEL VINO
Questo vino si contraddistingue per il suo colore giallo paglierino chiaro dai riflessi verdognoli. All'olfatto sviluppa un gioco complesso di profumi freschi di pesche bianche, pere e fiori con lievi aromi di tostatura. Al palato eccelle per la sua elegante pienezza e il suo spessore, sulla base di delicate note di vaniglia. Un vino con sentori di legno ben integrato, delicata freschezza e un retrogusto piacevole e morbido.

ABBINAMENTI
Il Pinot Grigio Opes si abbina superbamente ad antipasti saporiti e ad ogni piatto di pesce.

