



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

PINOT GRIGIO

DENOMINAZIONE DEL VINO

Alto Adige Pinot Grigio DOC

UVE

Pinot Grigio (Ruländer)

AREA DI COLTIVAZIONE

Le aree dedicate al nostro Pinot Grigio si trovano nell'Oltradige e nella Bassa Atesina a 220 – 420 metri sul livello del mare.

Le viti crescono su terreni argillosi e sabbiosi e sono coltivate a guyot.

RACCOLTA & RESA

La vendemmia delle uve di Pinot Grigio avviene da metà a fine settembre. Dalle uve selezionate a mano si ricavano 70 ettolitri di vino per ettaro.

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate di Pinot Grigio vengono pressate delicatamente dopo una breve fermentazione a cappello, separate dalle fecce e fatte fermentare ad una temperatura controllata di 20°C in serbatoi d'acciaio inossidabile.

DESCRIZIONE DEL VINO

Questo classico Pinot Grigio (Ruländer), dal colore giallo paglierino chiaro e luminoso, eccelle all'olfatto grazie alle svariate note fruttate, di fiori e pere succose.

Al palato presenta una buona struttura, raffinata pienezza, eleganza, un equilibrato gioco d'acidità fruttata ed è piacevolmente speziato.

ABBINAMENTI

Il Pinot Grigio è ideale per accompagnare piatti di pesce, antipasti leggeri e ricette a base di carne bianca.

