

BIO-WEINGUT St. Quirinus



PINOT GRIGIO OPERA 24

Designazione: Alto Adige Pinot Grigio

Classificazione: DOC - Denominazione di origine controllata

Vitigno: Pinot Grigio

Annata: 2022

Altitudine: 350 m s.l.m.

Forma di allevamento: Controspalliera

Raccolto: 70 q/ha

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura e chiarificazione. 70 % fermentazione del mosto in botte di rovere, 20 % fermentazione e affinamento nella botte d'acciaio. 10% fermentazione con le buccie nell'anfora.

Caratteristiche: Giallo paglierino con riflessi rosati, corpo pieno con acidità tonificante e con un aroma di agrumi, pesca, melone e un tocco di frutta esotica.

Abbinamenti gastronomici: Vari antipasti, risotti, secondi di pesce e carne bianca.

Temperatura di servizio: 10 gradi C.

Analisi:

Alcol: 14,5 %

Acidità: 5,4 g/l

Zucchero residuo: 2,4 g/l

Biologico: In conversione