



KUPELWIESER



PINOT GRIGIO "FRITZ"

Vitigno: Pinot Grigio

Provenienza: crescendo su vigneti della piana atesina in condizioni climatiche ottimali e su terreni ideali questo Pinot Grigio soddisfa tutte le caratteristiche ampelometriche del vitigno. Ad una bassa resa per ettaro corrisponde però un alto livello di qualità.

Vinificazione: dopo il conferimento ed una delicata spremitura delle uve i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 19° C.

Caratteristiche organolettiche: l'inconfondibile profumo e la perfetta acidità conferiscono a questo vino corpo e struttura.

Colore: giallo paglierino brillante
Profumo: leggermente fruttato, con vago sentore di pera
Sapore: secco, morbido, piacevolmente pieno con il giusto grado di acidità

Abbinamenti: funghi, pesce d'acqua dolce, frutti di mare cotti e zuppe di pesce

Temperatura di servizio: 10 - 12° C

Tenuta all'invecchiamento: 2 - 3 anni