



CANTINA D'ISERA

Pinot Grigio Trentino • D.O.C.

Dal colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati; profumo fruttato con piacevoli note di Pera Williams. Al palato è avvolgente, equilibrato con note fruttate accompagnate da una bella mineralità.

Abbinamenti:

piacevole come aperitivo, si unisce idealmente con pietanze a base di pesce o crostacei, minestre asciutte con salse sostenute, ai lessi di pollame ed a omelettes e frittate in genere.

Vitigno: Pinot Grigio

Esposizione e altitudine:

EST, 250 - 400 mt s.l.m.

Composizione del terreno:

sia ghiaioso, calcareo, franco sabbioso, sia di natura basaltica con buona capacità drenante

Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot - Pergola doppia

Vinificazione:

Raccolta manuale nel mese di settembre.

Vinificazione in bianco, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento in serbatoio in acciaio prima dell'imbottigliamento.



The Pinot Grigio is straw yellow in colour with slightly golden hues. The nose is intensely fruity with pleasant hints of Williams pear. Enveloping and balance on the palate and the fruity notes are accompanied by a good mineral level.

Food pairing:

Pleasant as an aperitif, it goes perfectly with fish and shellfish dishes, soups, including with fairly intense sauces, broiled poultry, omelettes and scrambled egg dishes in general.

Vine: Pinot Grigio

Exposure and altitude:

EAST, 250 - 400 metres above sea level

Soil composition:

both gravelly, limy, sandy and basaltic in nature, with good drainage

Training system:

Trentino simple pergola - Guyot - Double pergola

Vinification:

manual harvest in September. White vinification, static decanting and fermentation at controlled temperatures. Refinement in steel tank before bottling.