

# HEREDIA



## Pinot Grigio Trentino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Per denominare i vini si privilegiava in passato il nome del vitigno anziché l'origine geografica, dimenticando così che un vitigno, pur ottimo, se coltivato in un ambiente poco adatto non darà mai vini di qualità.

Per questo desideriamo sottolineare che le uve dalle quali è stato prodotto questo Pinot Grigio sono state coltivate in Trentino.

Sono stati selezionati cloni poco produttivi e con grappoli spargoli che presentano una maturazione omogenea, indispensabile per ottenere un vino di grande qualità.

L'uva viene raccolta ben matura, quindi diraspata e pressata delicatamente.

Il mosto, lasciato illimpidire per 24 ore, viene poi travasato e aggiunto di lieviti selezionati.

Segue la fermentazione in tanks di acciaio inox<sub>7</sub> ed il vino nuovo viene fatto riposare sulla feccia nobile per alcuni mesi, prima dell'imbottigliamento.

Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli.

Di grande pulizia olfattiva, al naso si propone elegante, con sensazioni di pera e fiori di acacia.

Un vino di corpo, secco, caratterizzato da un'intensa e persistente mineralità, oltre che piacevolmente cremoso.

### Abbinamenti ideali alle pietanze

Il Pinot Grigio si abbina classicamente al pesce ed in questa versione si può permettere anche l'accostamento con carni, primi piatti eleganti ed a crostacei a volontà.

Va servito a 12°C.

|                          |                                                              |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------|
| ALCOOL                   | 13,5 % vol.                                                  |
| ACIDITA' TOTALE          | 5,6 g/l circa                                                |
| DENOMINAZIONE            | TRENTINO "DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA"                 |
| TIPOLOGIA                | Bianco                                                       |
| UVA                      | Pinot grigio - diversi cloni                                 |
| BOTTIGLIE PRODOTTE       | 15.000 prodotte annualmente                                  |
| ZONA DI PRODUZIONE       | Collina a est di Trento a 350 m. s.l.                        |
| ORIENTAMENTO/ESPOSIZIONE | Sud - ovest                                                  |
| SUOLO                    | Pesante di natura sabbiosa, con leggera frazione scheletrica |
| FORMA DI ALLEVAMENTO     | Pergola semplice trentina.                                   |
| NUMERO CEPI PER ETTARO   | 4.000                                                        |
| ETÀ MEDIA DELLE VITI     | 12 anni                                                      |
| PRODUZIONE PER ETTARO    | 120 q.li /ha                                                 |
| EPOCA DELLA VENDEMMIA    | Prima metà di settembre                                      |