



B STATION

PINOT GRIGIO TRENTINO DOC VIGNA L'OMERI

TRENTINO



2018

VITIGNO:

100 % Pinot Grigio

UBICAZIONE:

Vigneto L'Omeri, età 15/30 anni, situato nella porzione settentrionale del conoide di Roveré della Luna, costituito da un terreno a scheletro prevalente originato dal continuo apporto di materiale detritico del rio Molini

RESA PER ETTARO:

60 hl /ha

VINIFICAZIONE:

Dopo la vendemmia effettuata rigorosamente a mano con attenta selezione dei grappoli, l'uva viene pressata intera in maniera soffice ed in tempi brevissimi, riducendo drasticamente il contatto con l'aria. Dopo sedimentazione statica naturale, il mosto limpido fermenta a temperatura controllata (18- 20° C) in grandi botti di rovere, dove rimane per un lungo periodo di affinamento sui lieviti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino

Profumo: note fruttate (pesca e pera matura) intrecciate alle dolci sensazioni vanigliate apportate dall'affinamento

Sensazione gustativa: pieno e morbido, con un buon equilibrio acidico che conferma le note complesse riscontrate al naso

Servizio : 10-12 °C

Invecchiamento : 3-6 anni