

SANTI Sortesele Valdadige DOC Pinot Grigio

VARIETALES: Pinot Grigio 100%

D.O.: Veneto



Información general:

Las uvas provienen principalmente de viñedos en Trentino típicamente formados por el sistema trentina pérgola en suelo aluvial muy bien drenado en virtud del subsuelo rocoso. Uvas procedentes de las zonas más aclamados de Friuli, y entrenados en la forma spalliera, completar la mezcla. Los rendimientos son 120 quintales de uva por hectárea.

Vinificación:

Las uvas perfectamente sanos y maduros son cosechados y trasladados a las bodegas de inmediato con el fin de garantizar su integridad. Después de presionar, algunas de las uvas se dejan macerar en la prensa durante unas horas. Después de la decantación estática en frío del mosto, la vinificación se realiza sin la presencia del hollejo y la fermentación se realiza a temperatura controlada; levaduras seleccionadas son utilizadas para exaltar los aromas varietales. El nuevo vino se añeja en acero,

Nota de Cata:

COLOR: Un color paja suave con el tinte de platino.

AROMA: Un amplio, intenso, persistente y muy elegante perfume, con notas dominantes de pera madura, frutas secas y las flores del prado.

BOCA: Su sabor es pleno, fresco, suave pero vivaz y firmes, con buena acidez y un final largo. Este es un Pinot Grigio, muy típico, con una estructura noble, atractivo a la nariz y lleno de satisfacción en el paladar.