

## Salurn Pfatten Pinot Grigio 2023

HADERBURG SALUEN PEATTER	
SCIDTIROL PINOT GRIGIO INCIDENZACIO LO GRIGIO CONTRIBUCIO	

Prima annata di produzione         2016           Numero di bottiglie prodotte         2656 da 0,751 60 da 1,51           Zona di produzione         Vigneto Pfatten nel comune di Salorno (BZ)           Esposizione del vigneto         -           Altezza s.l.m.         210 - 230 m           Tipo del terreno         Franco sabbioso, profondo, fertile, fresco e ben drenato           Età media delle viti         41           Forma d'allevamento         Pergola doppia           Resa per ettaro         50 hl/Ha           Periodo di raccolta         Inizio settembre           Classica vinificazione in bianco con fermentazione alcolica per 2/3 in contenitori di acciaio e 1/3 in barriques nuove e di primo passaggio con sosta sui propri lieviti per 6 mesi           Periodo di imbottigliamento         Aprile 2022           Gradazione alcolica         13 %vol           Acidità totale         5.1 g/L           Valore zuccherino         0.4 g/L           Colore         Giallo paglierino luminoso e brillante con tenui riflessi verdognoli           Profumo ampio, complesso e fresco, con eleganti e raffinate note fruttate di pera e mela cotogna e floreali di biancospino e gelsomino che ben si integrano con quelle di vaniglia e noce di cocco.           Il sapore delicato, elegante e persistente è ben supportato da un'acidità fresca e ben equilibrata e dalla nota speziata dell'affinamento in legno.           Abbinam	Vitigno	100% Pinot grigio
Zona di produzione   Vigneto Pfatten nel comune di Salorno (BZ)	Prima annata di produzione	2016
Esposizione del vigneto  Altezza s.l.m.  210 - 230 m  Franco sabbioso, profondo, fertile, fresco e ben drenato  Età media delle viti  41  Forma d'allevamento  Resa per ettaro  Pergola doppia  Resa per ettaro  Vinificazione  Vinificazione  Periodo di imbottigliamento  Periodo di imbottigliamento  Aprile 2022  Gradazione alcolica  Acidità totale  Valore zuccherino  Profumo  Profumo  Profumo  Aprile 2022  Giallo paglierino luminoso e brillante con tenui riflessi verdognoli  Profumo ampio, complesso e fresco, con eleganti e raffinate note fruttate di pera e mela cotogna e floreali di biancospino e gelsomino che ben si integrano con quelle di vaniglia e noce di cocco.  Il sapore delicato, elegante e persistente è ben supportato da un'acidità fresca e ben equilibrata e dalla nota speziata dell'affinamento in legno.  Con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, risotti e zuppe di funghi, carni bianche. Consigliato anche come aperitivo	Numero di bottiglie prodotte	
Altezza s.l.m.  Tipo del terreno  Franco sabbioso, profondo, fertile, fresco e ben drenato  Età media delle viti  41  Forma d'allevamento  Resa per ettaro  Pergola doppia  Resa per ettaro  So hl/Ha  Periodo di raccolta  Inizio settembre  Classica vinificazione in bianco con fermentazione alcolica per 2/3 in contenitori di acciaio e 1/3 in barriques nuove e di primo passaggio con sosta sui propri lieviti per 6 mesi  Periodo di imbottigliamento  Aprile 2022  Gradazione alcolica  13 %vol  Acidità totale  Valore zuccherino  O.4 g/L  Colore  Giallo paglierino luminoso e brillante con tenui riflessi verdognoli  Profumo ampio, complesso e fresco, con eleganti e raffinate note fruttate di pera e mela cotogna e floreali di biancospino e gelsomino che ben si integrano con quelle di vaniglia e noce di cocco.  Il sapore delicato, elegante e persistente è ben supportato da un'acidità fresca e ben equilibrata e dalla nota speziata dell'affinamento in legno.  Con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, risotti e zuppe di funghi, carni bianche. Consigliato anche come aperitivo	Zona di produzione	Vigneto Pfatten nel comune di Salorno (BZ)
Tipo del terreno  Età media delle viti 41  Forma d'allevamento Pergola doppia  Resa per ettaro 50 hl/Ha  Periodo di raccolta Inizio settembre  Classica vinificazione in bianco con fermentazione alcolica per 2/3 in contenitori di acciaio e 1/3 in barriques nuove e di primo passaggio con sosta sui propri lieviti per 6 mesi  Periodo di imbottigliamento Aprile 2022  Gradazione alcolica 13 % vol  Acidità totale 5.1 g/L  Valore zuccherino 0.4 g/L  Colore Giallo paglierino luminoso e brillante con tenui riflessi verdognoli  Profumo ampio, complesso e fresco, con eleganti e raffinate note fruttate di pera e mela cotogna e floreali di biancospino e gelsomino che ben si integrano con quelle di vaniglia e noce di cocco.  Il sapore delicato, elegante e persistente è ben supportato da un'acidità fresca e ben equilibrata e dalla nota speziata dell'affinamento in legno.  Con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, risotti e zuppe di funghi, carni bianche. Consigliato anche come aperitivo	Esposizione del vigneto	-
Età media delle viti 41  Forma d'allevamento Resa per ettaro Periodo di raccolta Inizio settembre Classica vinificazione in bianco con fermentazione alcolica per 2/3 in contenitori di acciaio e 1/3 in barriques nuove e di primo passaggio con sosta sui propri lieviti per 6 mesi Periodo di imbottigliamento Aprile 2022 Gradazione alcolica Acidità totale Valore zuccherino Colore Profumo Profumo Giallo paglierino luminoso e brillante con tenui riflessi verdognoli Profumo ampio, complesso e fresco, con eleganti e raffinate note fruttate di pera e mela cotogna e floreali di biancospino e gelsomino che ben si integrano con quelle di vaniglia e noce di cocco. Il sapore delicato, elegante e persistente è ben supportato da un'acidità fresca e ben equilibrata e dalla nota speziata dell'affinamento in legno. Con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, risotti e zuppe di funghi, carni bianche. Consigliato anche come aperitivo	Altezza s.l.m.	210 - 230 m
Periodo di raccolta	Tipo del terreno	<u>-</u>
Resa per ettaro         50 hl/Ha           Periodo di raccolta         Inizio settembre           Classica vinificazione in bianco con fermentazione alcolica per 2/3 in contenitori di acciaio e 1/3 in barriques nuove e di primo passaggio con sosta sui propri lieviti per 6 mesi           Periodo di imbottigliamento         Aprile 2022           Gradazione alcolica         13 % vol           Acidità totale         5.1 g/L           Valore zuccherino         0.4 g/L           Colore         Giallo paglierino luminoso e brillante con tenui riflessi verdognoli           Profumo ampio, complesso e fresco, con eleganti e raffinate note fruttate di pera e mela cotogna e floreali di biancospino e gelsomino che ben si integrano con quelle di vaniglia e noce di cocco.           Il sapore delicato, elegante e persistente è ben supportato da un'acidità fresca e ben equilibrata e dalla nota speziata dell'affinamento in legno.           Con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, risotti e zuppe di funghi, carni bianche. Consigliato anche come aperitivo	Età media delle viti	41
Periodo di raccolta  Inizio settembre  Classica vinificazione in bianco con fermentazione alcolica per 2/3 in contenitori di acciaio e 1/3 in barriques nuove e di primo passaggio con sosta sui propri lieviti per 6 mesi  Periodo di imbottigliamento  Aprile 2022  Gradazione alcolica  Acidità totale  5.1 g/L  Valore zuccherino  O.4 g/L  Giallo paglierino luminoso e brillante con tenui riflessi verdognoli  Profumo ampio, complesso e fresco, con eleganti e raffinate note fruttate di pera e mela cotogna e floreali di biancospino e gelsomino che ben si integrano con quelle di vaniglia e noce di cocco.  Il sapore delicato, elegante e persistente è ben supportato da un'acidità fresca e ben equilibrata e dalla nota speziata dell'affinamento in legno.  Con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, risotti e zuppe di funghi, carni bianche. Consigliato anche come aperitivo	Forma d'allevamento	Pergola doppia
Vinificazione  Classica vinificazione in bianco con fermentazione alcolica per 2/3 in contenitori di acciaio e 1/3 in barriques nuove e di primo passaggio con sosta sui propri lieviti per 6 mesi  Periodo di imbottigliamento  Aprile 2022  Gradazione alcolica  Aprile 2022  Gradazione alcolica  13 % vol  Acidità totale  5.1 g/L  Valore zuccherino  O.4 g/L  Colore  Giallo paglierino luminoso e brillante con tenui riflessi verdognoli  Profumo ampio, complesso e fresco, con eleganti e raffinate note fruttate di pera e mela cotogna e floreali di biancospino e gelsomino che ben si integrano con quelle di vaniglia e noce di cocco.  Il sapore delicato, elegante e persistente è ben supportato da un'acidità fresca e ben equilibrata e dalla nota speziata dell'affinamento in legno.  Con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, risotti e zuppe di funghi, carni bianche. Consigliato anche come aperitivo	Resa per ettaro	50 hl/Ha
Vinificazione  alcolica per 2/3 in contenitori di acciaio e 1/3 in barriques nuove e di primo passaggio con sosta sui propri lieviti per 6 mesi  Periodo di imbottigliamento  Aprile 2022  Gradazione alcolica  13 % vol  Acidità totale  5.1 g/L  Valore zuccherino  O.4 g/L  Colore  Giallo paglierino luminoso e brillante con tenui riflessi verdognoli  Profumo ampio, complesso e fresco, con eleganti e raffinate note fruttate di pera e mela cotogna e floreali di biancospino e gelsomino che ben si integrano con quelle di vaniglia e noce di cocco.  Il sapore delicato, elegante e persistente è ben supportato da un'acidità fresca e ben equilibrata e dalla nota speziata dell'affinamento in legno.  Con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, risotti e zuppe di funghi, carni bianche. Consigliato anche come aperitivo	Periodo di raccolta	Inizio settembre
Gradazione alcolica  Acidità totale  Valore zuccherino  Colore  Giallo paglierino luminoso e brillante con tenui riflessi verdognoli  Profumo ampio, complesso e fresco, con eleganti e raffinate note fruttate di pera e mela cotogna e floreali di biancospino e gelsomino che ben si integrano con quelle di vaniglia e noce di cocco.  Il sapore delicato, elegante e persistente è ben supportato da un'acidità fresca e ben equilibrata e dalla nota speziata dell'affinamento in legno.  Con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, risotti e zuppe di funghi, carni bianche. Consigliato anche come aperitivo	Vinificazione	alcolica per 2/3 in contenitori di acciaio e 1/3 in barriques nuove e di primo passaggio con sosta sui
Acidità totale       5.1 g/L         Valore zuccherino       0.4 g/L         Colore       Giallo paglierino luminoso e brillante con tenui riflessi verdognoli         Profumo ampio, complesso e fresco, con eleganti e raffinate note fruttate di pera e mela cotogna e floreali di biancospino e gelsomino che ben si integrano con quelle di vaniglia e noce di cocco.         Sapore       Il sapore delicato, elegante e persistente è ben supportato da un'acidità fresca e ben equilibrata e dalla nota speziata dell'affinamento in legno.         Abbinamenti enogastronomici       Con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, risotti e zuppe di funghi, carni bianche. Consigliato anche come aperitivo	Periodo di imbottigliamento	Aprile 2022
Valore zuccherino  O.4 g/L  Colore  Giallo paglierino luminoso e brillante con tenui riflessi verdognoli  Profumo ampio, complesso e fresco, con eleganti e raffinate note fruttate di pera e mela cotogna e floreali di biancospino e gelsomino che ben si integrano con quelle di vaniglia e noce di cocco.  Il sapore delicato, elegante e persistente è ben supportato da un'acidità fresca e ben equilibrata e dalla nota speziata dell'affinamento in legno.  Con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, risotti e zuppe di funghi, carni bianche. Consigliato anche come aperitivo	Gradazione alcolica	13 %vol
Colore  Giallo paglierino luminoso e brillante con tenui riflessi verdognoli  Profumo ampio, complesso e fresco, con eleganti e raffinate note fruttate di pera e mela cotogna e floreali di biancospino e gelsomino che ben si integrano con quelle di vaniglia e noce di cocco.  Il sapore delicato, elegante e persistente è ben supportato da un'acidità fresca e ben equilibrata e dalla nota speziata dell'affinamento in legno.  Con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, risotti e zuppe di funghi, carni bianche. Consigliato anche come aperitivo	Acidità totale	5.1 g/L
Profumo Profumo ampio, complesso e fresco, con eleganti e raffinate note fruttate di pera e mela cotogna e floreali di biancospino e gelsomino che ben si integrano con quelle di vaniglia e noce di cocco.  Il sapore delicato, elegante e persistente è ben supportato da un'acidità fresca e ben equilibrata e dalla nota speziata dell'affinamento in legno.  Con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, risotti e zuppe di funghi, carni bianche. Consigliato anche come aperitivo	Valore zuccherino	0.4 g/L
Profumo  raffinate note fruttate di pera e mela cotogna e floreali di biancospino e gelsomino che ben si integrano con quelle di vaniglia e noce di cocco.  Il sapore delicato, elegante e persistente è ben supportato da un'acidità fresca e ben equilibrata e dalla nota speziata dell'affinamento in legno.  Con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, risotti e zuppe di funghi, carni bianche. Consigliato anche come aperitivo	Colore	
Sapore supportato da un'acidità fresca e ben equilibrata e dalla nota speziata dell'affinamento in legno.  Con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, risotti e zuppe di funghi, carni bianche. Consigliato anche come aperitivo	Profumo	raffinate note fruttate di pera e mela cotogna e floreali di biancospino e gelsomino che ben si
Abbinamenti enogastronomici zuppe di funghi, carni bianche. Consigliato anche come aperitivo	Sapore	supportato da un'acidità fresca e ben equilibrata e
Temperatura di servizio 10 gradi	Abbinamenti enogastronomici	zuppe di funghi, carni bianche. Consigliato anche
	Temperatura di servizio	10 gradi