



2023 Pinot Grigio Puiten

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Il Pinot Grigio della migliore cantina dell'Alto Adige

Descrizione del vino:

Dopo 10 mesi di maturazione separata sulle fecce fini, i vini vengono assemblati e imbottigliati delicatamente.

Nota di degustazione:

Colore giallo pallido, con accenti dorati. Al naso, note floreali e di lime, menta e limone. Al palato è molto vivace e fresco, ancora una volta caratterizzato da note citriche, ma anche da mandorla amara e verberna; alcuni accenti minerali sul finale danzante.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Trentino-Alto Adige

Produttore:

Schreckbichl

Valutazioni:

Luca Maroni 94/100, Score 18/20

Vinificazione:

10 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2029

Varietà d'uva:

100% Pinot Gris

Numero di articolo:

0898523

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Grigio Puiten

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 94/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Gris
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi