



"TERA ALTA"

Pinot Grigio Valdadige doc

Questo famoso vitigno di origine francese, deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero. Prediligendo i climi freschi e ventilati ha trovato nella Valdadige l'habitat ideale per esprimersi al meglio.

Varietà d'uva:

Pinot Grigio, proveniente dal vitigno "Tera Alta"

Denominazione: Pinot Grigio Valdadige Doc

Zona di produzione:

Valdadige - Brentino Belluno, Verona

Modalità di raccolta: manuale in cassette.

Vinificazione: dopo una delicata diraspatura e pressatura, segue una fermentazione alcolica in bianco in recipienti di acciaio inox termo condizionati

Affinamento: terminata la fermentazione, il 70% del vino rimane a contatto con i lieviti per circa sei mesi in serbatoi di acciaio inox non svolgendo la fermentazione malolattica. Il restante 30% matura in botti grandi ove avviene la fermentazione malolattica

Colore: giallo paglierino

Profumo: delicato e persistente, con sentori di pera e frutta esotica

Sapore: elegante, con un buon equilibrio dell'acidità; ottima la corrispondenza retro nasale degli aromi

Accostamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, con antipasti, particolarmente indicato con piatti a base di pesce e carni bianche

Gradazione: 12-13% vol

Temperatura di servizio: 8-10°C



"TERA ALTA"

Pinot Grigio Valdadige doc

Pinot Grigio is a white wine grape variety of the species *Vitis vinifera* thought to be a mutant clone of the Pinot noir grape. In the territory of Valdadige Terradeiforti, it finds its perfect microclimate in order to perform a full flavor and aroma maturity.

GRAPE VARIETY:

Pinot Grigio from "Tera Alta" vineyard.

WINE NAME AND DENOMINATION:

Pinot Grigio Valdadige Doc

PRODUCTION AREA:

Valdadige - Brentino Belluno, Verona

HARVEST: hand- picking

VINIFICATION: After a gentle de-stemming and pressing, follows an alcoholic fermentation in stainless steel tanks in thermo conditioned

MATURATION: after fermentation, 70% of the wine remains in contact with the lees for approximately six months in stainless steel tanks not doing malolactic fermentation. The remaining 30% is aged in barrels where the malolactic fermentation takes place

COLOUR: straw- yellow

TASTING NOTES: intense and persistent, with soft pear and tropical notes clearly recognizable. Elegant and velvety, well balanced with the wine acidity and tropical fruitiness

FOOD PAIRINGS: it is played a perfect role as appetizer wine and good partner for a seafood courses

ALCOHOL CONTENT: 12-13% vol

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C

"TERA ALTA"

Pinot Grigio Valdadige doc

Die Rebsorte Pinot Grigio stammt aus Frankreich und entstand aus einer Mutation des Blauburgunders. Wegen des windigen und frischen Klimas in Valdadige gedeiht der Pinot Grigio hier besonders gut

REBSORTE:

Pinot Grigio aus dem Weinberg "Tera Alta"

BEZEICHNUNG: Pinot Grigio Valdadige Doc

PRODUKTIONSGBIET:

Valdadige (Etschtal) - Brentino Belluno - Verona

ERNTE: Handweinlese

WEINHERSTELLUNG: Nach dem Entfernen der Stiele werden die Trauben gepresst und es folgt eine temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank,

AUSBAU: Nach der Gärung reifen 70% des Weins für ca.6 Monate auf der Feinhefe ohne Säureabbau im Edelstahl, die restlichen 30% reifen mit Säureabbau im grossen Holzfass

FARBE: Leichtes Strohgelb

GERUCH: Leicht nach Birnen und exotischen Früchten

GESCHMACK: Körperreich, aromatisch, mit feiner Säure und feinem Abgang

SPEISENEMPFEHLUNG: zu allen Fischgerichten und weißem Fleisch, aber auch als Aperitifwein zu empfehlen

ALKOHOL: 12-13% vol

SERVIERTEMPERATUR: 8-10°C

ROENO
azienda agricola

Via Mama, 5
37020 Belluno Veronese (VR)
Tel. +39 045 7230110
Fax +39 045 7270863

info@cantinaroeno.com
www.cantinaroeno.com