

Le Selezioni

Pardaun

Alto Adige Pinot Grigio 2024 DOC



Annata	2024
Vitigno	Pinot Grigio
Zona di prod.	Alto Adige
Altitudine	300-400 m
Terreno	Roccia calcarea, con stratificazione di pietra dolomitica bianca.
Resa	50 hl/ha
Vinificazione	Fermentazione alcolica in tonneaux, seguita da 6 mesi di affinamento in legno e 1 anno in vasca d'acciaio

Carattere del vino

Colore	Giallo paglierino intenso, con bordi più chiari
Profumo	Profumo di pera matura e melone succoso, accompagnato da delicate note speziate di vaniglia e mandorle tostate.
Sapore	Pieno e succoso al palato, con una fine mineralità e un'acidità armoniosa. Ricco e caratteristico, con un finale persistente.

Gradazione alc.	13.5 %
Residuo	2.2 g/l
Acidità totale	5.9 g/l
Temp. di serv.	10-12°C
Conservabilità	8 - 10 anni