
Specialità

Nove Pinot Grigio

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Il Pinot Grigio è una varietà che in passato ha trovato il suo habitat ideale sulle pendici delle Dolomiti trentine, territorio nel quale è in grado di esprimere appieno tutto il suo potenziale.



Zona di produzione

Il Pinot Grigio è una varietà che in passato ha trovato il suo habitat ideale sulle pendici delle Dolomiti trentine, territorio nel quale è in grado di esprimere appieno tutto il suo potenziale.

Uve Pinot Grigio

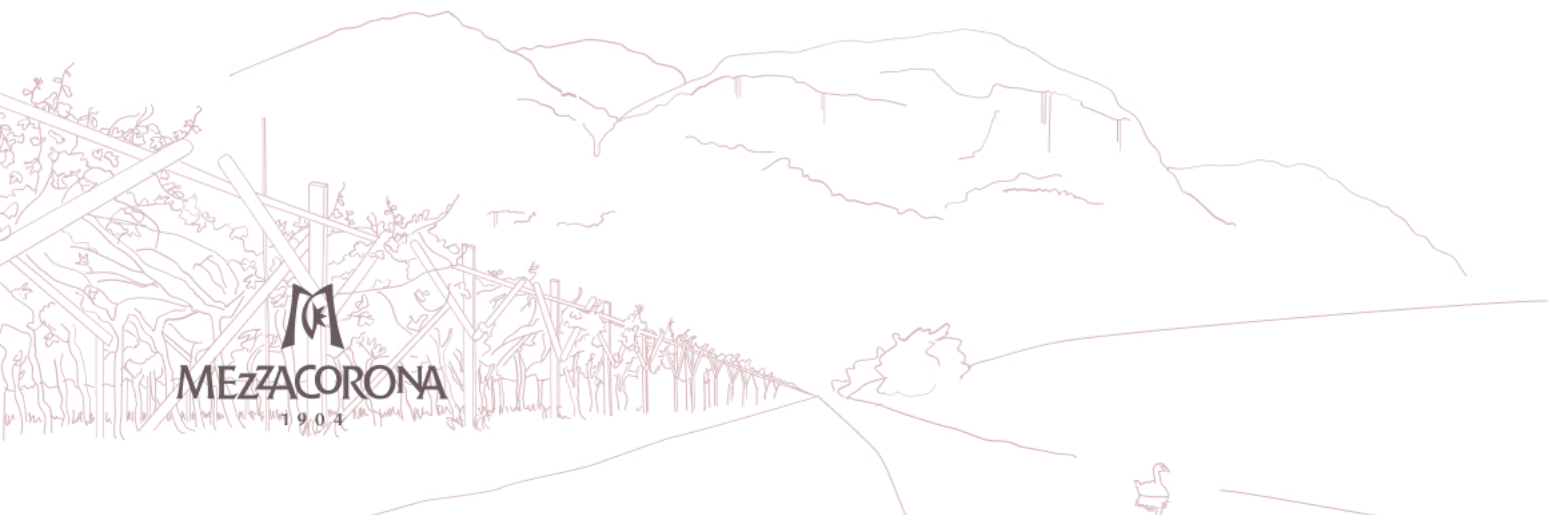
Vinificazione

Le uve vengono raccolte tra l'ultima settimana di agosto inizio settembre e diraspate e pigiate, per poi passare alla fase di pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene avviato alla fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati. Al termine della fermentazione alcolica, il vino viene lasciato riposare in acciaio sui propri lieviti e rimescolato per poi essere filtrato e imbottigliato.

Grado alcolico

9%

Temperatura di servizio



Specialità

Nove Pinot Grigio

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
10-12°C




MEZZACORONA
1904

Specialità

Nove Pinot Grigio

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Riconoscimenti

SPECIALITÀ Nove Pinot Grigio 20 - SILVER - Drinks Business
Low & No Alcohol Masters - 2022
SPECIALITÀ Nove Pinot Grigio 20 - 94 PTS. - I migliori vini
Italiani (Luca Maroni) - 2023
SPECIALITÀ Nove Pinot Grigio 20 - 94 PTS. - I migliori vini
Italiani (Luca Maroni) - 2023



M
MEZZACORONA
1904