



PIETRAGRANDE TRENTINO BIANCO D.O.C.

Pietragrande ist ein verführerischer und faszinierender Chardonnay, der durch seine aromatische Eleganz und anmutige Länge besticht – veredelt durch eine Spur Sauvignon. Er ist das Ergebnis einer umsichtigen Vinifikation, die auf die Hervorhebung des Trentin als Wahlheimat eines gesunden und nachhaltigen Weinanbaus in den Bergen ausgerichtet ist.



REBSORTEN

Chardonnay 80%, Sauvignon, Incrocio Manzoni und Pinot Bianco 20%.

ANBAUGEBIET

Berglagen in den besten Anbaugebieten des Trentino.

BODENBESCHAFFENHEIT

Vorwiegend steinig, tendenziell sandig.

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Einfache Trentiner Pergola, 4000 Rebstöcke je ha und Guyot 4500 Rebstöcke je ha.

PRODUKTIONSMENGE JE HA

70 hl Wein pro ha.

GÄRTEMPERATUR

Temperaturkontrolliert in rostfreien Edelstahlbehältern und unter Verwendung von Reinzuchthefen.

AUSBAU

Mindestens 6 Monate im Keller.

ERSTER ERZEUGTER JAHRGANG

2013

DEGUSTATIONSNOTIZEN

OPTISCHER EINDRUCK

Strahlendes Gelb.

BOUQUET

Von fruchtigem und süßem Duft, gestattet er frische Eindrücke von weißen Blüten, die sich mit Noten von gekochter Pasta und – ganz am Rande – aromatischen Kräutern - abwechseln.

GESCHMACK

Im Mund ist er lebhaft durch seine Frische und Saftigkeit. Jeder Schluck ist schmeichelnd und weich, mit angenehm wiederkehrenden Zitrusfrüchten und eleganten Finale mit mineralischen Anklängen.