



## PIETRAGRANDE VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T.

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.