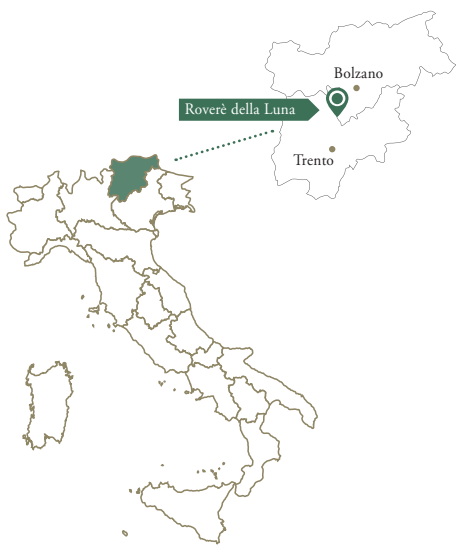


Lammer



Pinot Grigio
Trentino DOC



Un territorio unico per un vino elegante

Dalle uve di Pinot Grigio coltivate nell'areale della stretta montuosa della Salurner Klause all'estremo nord del tratto trentino della valle del fiume Adige, dove cultura italiana e tedesca da secoli convivono, con passione, meticolosità e cura enoica, si ottiene questo elegante vino di corposità, aromi e freschezza inconfondibili.

Lammer

Pinot Grigio 2025
Trentino DOC

UVE:

Pinot Grigio in assolo

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5% vol.

ANNATA:

2025

DENSITÀ D'IMPIANTO:

4.000 ceppi/ettaro

ETÀ VIGNETO:

40 anni

RESA/CEPPO:

2 kg/ceppo

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**

12 -14°C

PRODUZIONE:

3000 bottiglie



VIGNETO

Alle pendici del conoide di Roveré della Luna.

TERRENO

Matrice calcarea, tessitura franco-limosa, permeabile, buona dotazione di sostanza organica.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina.



VENDEMMIA

Manuale, prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Tradizionale vinificazione in bianco condotta a basse temperature in botte grande di rovere francese.

AFFINAMENTO

6 mesi sui lieviti (*sur lies*) in botti di rovere francese per concentrare aromi e struttura.



CONSERVAZIONE

Fino a 5 anni in ambiente con umidità e temperatura controllata.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si presenta estremamente complesso e varietale grazie ad una leggera nota di baccelli di vaniglia, delicata ed elegante, sentori di agrumi mediterranei e frutta appena raccolta che ricorda la pera. In bocca risulta armonico e dotato di ottima struttura acidica, sconfinando in una sensazione piacevolmente sapida e minerale.



ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, è eclettico in cucina, spaziando in abbinamento da crudi di mare fino a delicate carni bianche.