

Lammer



Pinot Grigio Riserva
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 Riserva 2020
Trentino DOC

UVE:

Pinot Grigio in assolo

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% vol.

ANNATA:

2020

DENSITÀ D'IMPIANTO:

4.000 ceppi/ettaro

ETÀ VIGNETO:

40 anni

RESA/CEPPO:

2,5 kg/ceppo

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**

14°C

PRODUZIONE:

3.000 bottiglie



VIGNETO

Alle pendici del conoide di Roveré della Luna.

TERRENO

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

FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina.



VENDEMMIA

Manuale, seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

7 mesi sui lieviti (*sur lies*) in botte per concentrare aromi e struttura e altri 6 mesi in bottiglia.



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

Vino di grande leva e bevibilità, ottimo come aperitivo, eclettico in cucina spaziando in abbinamento con crudi di mare fino a delicate carni bianche.

