



+39 0471 88 01 22



+39 0471 88 04 33



info@tiefenbrunner.com



www.tiefenbrunner.com





MERUS

Pinot Grigio



100 % Pinot Grigio



Primi piatti, pesce, specialità altoatesini



10 - 12 °C



Vigneti collinari a Cortaccia ed in pianura di Magrè Cortaccia: 400 - 600 m, Magrè: 210 m



Pergola e spalliera 3.500 - 7.000 ceppi/ettaro Primo anno d'impianto: 1982



65 - 75 hl/ettaro



140.000



Alcool = 13,5 %vol Acidità = 5,7 g/litro Zuccheri = 2,3 g/litro



fino a 3 anni



CARATTERISTICHE

Alla vista questo Pinot Grigio risulta giallo paglierino tendente allo zafferano, con un delicato bouquet che rivela note fruttate di pera e canditi. Il corpo espressivo ed armonico sottolinea un sorso pieno ed asciutto, con un finale rotondo.

TERRENO

Ghiaia calcarea di sedimenti morenici a Cortaccia, terreni alluvionali sabbiosi a Magrè

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata (20 °C) in acciaio, seguita da affinamento per quattro mesi sui lieviti fini in vasca di cemento fino all'imbottigliamento.

INFO