



CONTE VISTARINO

Tenuta di Rocca de' Giorgi

“Merlino” Pinot Grigio



GIACITURA: Media fascia collinare 100%

Comune di Rocca de' Giorgi, altitudine da 250 a 550m

ESPOSIZIONE: Ovest - Sud Ovest

TIPO DI TERRENO: Calcareo Argilloso

DENSITA' IMPIANTO: 5000 viti/ha

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETA' MEDIA VIGNETI: 15anni

UVAGGIO: 100% Pinot Grigio

RESA ETTARO: 70q

EPOCA DI RACCOLTA: Prima decade Settembre

SCHEDA TECNICA:

Colore giallo intenso, colore tipico del pinot grigio prodotto con pressatura soffice senza macerazione. Buona aromaticità, sentori di frutta a pasta bianca e gialla. Vino rotondo, corposo, pieno, piacevole bevuto subito strabiliante se lasciato riposare in bottiglia. Vino che regge un affinamento di 12-18 mesi.

DATI ANALITICI:

Alcol: 14,00% vol

Zuccheri: 3,80 g/l

AT: 5,00 g/l

pH: 3,24