

PINOT GRIGIO

PINOT GRIGIO 



Questa antica mutazione del Pinot Nero, dalla buccia rossastra è giunta in Italia dalla Francia ad inizio del 1800. Come tutte le uve che fanno parte della grande e aristocratica famiglia dei Pinot, anche il Pinot Grigio ha un grappolo molto compatto, che richiama alla memoria la forma di una pigna, da cui prende il nome. Avendo queste caratteristiche, rispetto ad altre varietà, richiede molte attenzioni e cure in campagna, prediligendo vigneti ben ventilati e freschi. Il Pinot Grigio Kreuzer è la nostra versione classica di questa varietà..

IN BREVE

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Uve: Pinot Grigio 100%

Vigneto: diverse parcelle a Pressano

Suolo: terreno mediamente sciolto composto da strati del Werfen di 260 milioni di anni dal tipico colore rossastro costituito da calcare e arenarie compatte

Vinificazione: macerazione prefermentativa, fermentazione in acciaio e affinamento in botte grande

Produzione annua: 10-15.000 bottiglie, a seconda delle annate

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve per la produzione di questo vino provengono da diversi appezzamenti sulla collina di Pressano. Una zona esposta alle correnti d'aria fresca che scendono da nord nelle ore mattutine e all'Ora del Garda. Le vigne, coltivate a pergola trentina, crescono su terreni ricchi e profondi dotati di buona fertilità, che imprimono alla varietà un'adeguata vigoria.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano sono pressate in riduzione (assenza di ossigeno) e lasciate in pressa per una macerazione non fermentativa di circa 12 ore, che conferisce al vino un colore ramato, e un gusto più complesso. La fermentazione alcolica è svolta in acciaio, alla quale segue un periodo di affinamento di circa 9 mesi in botte grande di rovere sui propri lieviti con periodici batonage. Il vino è imbottigliato durante l'estate e commercializzato in autunno.



CESCONI