VOM KIES 2023

Pinot Grigio Alto Adige DOC

ROHREGGER

Il Pinot Grigio si trova particolarmente a suo agio nel nostro vigneto rivolto a sudest a Pianizza di Sotto, vicino a Caldaro, a ca. 440 metri sul livello del mare. La posizione soleggiata e l'Ora, la brezza pomeridiana che soffia da sud assicurando una buona ventilazione ai grappoli, favoriscono la maturazione e la buona salute dell'uva.

Il nome "Vom Kies" (dalla ghiaia) si riferisce alla natura particolare del terreno di questo vigneto, profondo e morenico con un elevato contenuto di calcare.

Il terreno, la posizione, il vento e la bassa resa del vigneto donano al vino eleganza, mineralità e note fruttate. L'affinamento in botti di legno (tonneau e barrique) gli conferisce inoltre struttura e longevità.



VARIETA' Pinot Grigio

VIGNETO Pianizza di Sotto a Caldaro, ca. 440 m.s.l.m. SUOLO morenico calcareo e ghiaioso ESPOSIZIONE sud-sudest, 10% pendenza SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera

SUPERFICE VITATA 0,37 ha

DENSITA' D'IMPIANTO 7000 cp/ha

RESA 45 hl/ha; 0,64 l/vite

BOTTIGLIE PRODOTTE 2220 à 0,75 l



VINIFICAZIONE Vendemmia a mano il 12.09.2023. Fermentazione a temperatura controllata (18-22°). Maturazione per 10 mesi in botte di legno (Tonneau/Barrique) con una percentuale con fermentazione malolattica. Imbottigliamento a luglio. Maturazione in bottiglia per 6 mesi.



CARATTERISTICHE Colore giallo paglierino intenso. Note complesse di pera e melone maturo. Al palato corposo, minerale, in perfetta armonia con l'acidità.



BICCHIERE SUGGERITO Borgogna

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA 10 – 12 °C



