

Pinot Grigio - Trentino - D.O.C.

io
Geminello Armani



ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

TRENTINO

Pinot Grigio - Trentino - D.O.C.



Pinot Grigio - Trentino - D.O.C.

io
famiglia Armani

A Chizzola, nella parte trentina della Val d'Adige, coltiviamo questo vitigno la cui origine si deve ad una mutazione del Pinot Nero. L'esposizione della collina e i venti costanti rendono questo un sito ideale per la coltivazione del Pinot Grigio.

Profilo sensoriale: Giallo paglierino con riflessi lievemente cinerini tipici del Pinot Grigio. Al profumo note di fiori bianchi e pera matura. In bocca grande struttura ed equilibrio, lungo e complesso.

Abbinamenti consigliati: Accompagna bene minestre sostanziose, risotti, carni bianche leggere e pesci in frittura o al forno. Piacevole anche come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10 - 12° C.

Zona di produzione: Valle dell'Adige in Trentino - Chizzola

Vitigno: Pinot Grigio 100% - Età dei vigneti da 15 a 40 anni.

Composizione del suolo: Terreno morenico, leggero e caldo.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Pergola trentina e Guyot.

Potature invernali rigorose, e precisi interventi sulla vegetazione per il controllo dell'apparato fogliare e della produzione. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata.

Vendemmia: Manuale, indicativamente a metà settembre.

Vinificazione: Spremitura d'uve intere a bassa pressione. Lunga fermentazione a 20° C. in serbatoi d'acciaio inossidabile. Affinamento a contatto dei propri lieviti e svolgimento parziale della fermentazione malolattica.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi.

Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18°C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste orizzontalmente (12 per il mercato U.S.A.).

At Chizzola, in the part of Val d'Adige towards Trento, we cultivate this grape variety. However, its origin derives from a mutation of Pinot Nero. The direction that the hill faces and the constant wind make this area ideal for growing pinot grigio.

Sensory profile: Straw yellow in colour with light ash-grey flecks typical of Pinot Grigio. The scent has traces of white flowers and mature pear. In the mouth it has great structure and balance, and is long and complex.

Food pairings: Goes well with hearty soups, risotto, light white meats and fried or baked fish. It is also a pleasant aperitif.

Service temperature: 10 - 12°C.

Production zone: Valle dell'Adige in Trentino - Chizzola

Grape varieties: 100% Pinot Grigio - Vineyard age from 15 to 40 years.

Soil composition: Morainic soil, light and warm.

Vineyard - Growing systems and principal training forms: "Pergola trentina" and Guyot with rigorous winter pruning, and precise intervention for leaf control apparatus and production. Protection against parasites and soil management, respecting the environment.

Harvest: Manual, around Mid - September.

Vinification: Whole grape pressing at low pressure. Long fermentation at 20°C. in stainless steel tanks.

Maturation in contact with its own yeasts and partial malolactic fermentation.

Storage: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 - 18°C in the dark.

Bottle and content: Bordolese bottle of 0,75 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles positioned vertically (12 for the market in the U.S.A.).

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

TRENTINO
Pinot Grigio - Trentino - D.O.C.

