



Pinot Grigio Colle Ara

Valdadige Terradeiforti DOC

Nella Valle dell'Adige il clima è caratterizzato da forti escursioni termiche e dal soffiare costante del vento, condizioni che rendono quest'area una delle più vocate alla coltivazione del Pinot Grigio. Anni di ricerca ed esperienza dedicati a questo vitigno ci hanno permesso di raggiungere livelli di eccellenza.

Per il "Colle Ara" selezioniamo grappoli di Pinot Grigio raccolti dai vigneti con le migliori esposizioni.

La vinificazione con macerazione sulle bucce impreziosisce il vino conferendogli un color "oro rosa" brillante.

L'olfatto apre con note fruttate di melograno e pesca. Entra morbido al palato per poi chiudere con buona struttura e piacevole sapidità, caratteristica dei vini provenienti da questa valle.

Vitigni: Pinot Grigio.

Zona di produzione: Terra dei Forti, nella parte meridionale della Valdadige.

Composizione del suolo: terreno ricco di detriti glaciali, prevalentemente calcarei.

Sistema di allevamento: guyot.

Vinificazione: pigiatura soffice e macerazione a freddo a contatto con le bucce per una notte. L'affinamento si svolge in acciaio a contatto con i propri lieviti fino al momento dell'imbottigliamento, mentre una parte della massa matura in legno.

Abbinamenti consigliati: è il complice perfetto di una romantica cena di pesce.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Bicchieri consigliati:



PREMI



James Suckling
annata 2023
91 punti



Vinoway selection 2025
5 Way Star
annata 2023
96 punti



The Global Pinot Grigio / Pinot Gris Masters 2024
annata 2023
Medaglia d'argento



Per maggiori informazioni
visita la pagina prodotto

www.albinoarmani.com
info@albinoarmani.com