

ALTO ADIGE DOC

# PINOT GRIGIO

2018



## *Il cosmopolita. Eclettico, versatile e corposo*

### LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il nostro Pinot Grigio si presenta giallo paglierino con riflessi verdolini. Il bouquet inebriante rimanda alla frutta fresca, pere Williams mature, tè nero ed erbe aromatiche tra cui menta e melissa. Un vino speziato con leggere note di burro e nocciola. Al palato è potente, strutturato e corposo, dal finale persistente e leggermente amarognolo.

Da servire fresco in abbinamento a lasagne di verdure, zuppa di zucca e formaggio fresco di capra. Si esprime al meglio se bevuto entro 3 anni.

**Gradazione alcolica:** 13,50 % vol.

**Acidità:** 5,50 g/l

**Residuo zuccherino:** 2,70 g/l

#### **IN VIGNA**

Questo vino bianco di grande espressività, matura nei vigneti di Bolzano e Appiano ad un'altitudine tra i 260 e i 500 m principalmente su terreni calcarei e alluvionali.

#### **IN CANTINA**

Dopo una settimana di fermentazione alla temperatura controllata di 19°C in acciaio inox, il vino affina in acciaio inox.

**MURI-GRIES**

TENUTA | CANTINA CONVENTO



**MURI-GRIES** Vanta una tradizione vinicola centenaria:

i nostri vigneti a Bolzano e dintorni sono da più di un secolo proprietà del Convento e la nostra cantina è parte integrante dell'Abbazia.

[WWW.MURI-GRIES.COM](http://WWW.MURI-GRIES.COM)