

LE SELEZIONI
CONTESSA
GIOVANNA MANCI
Pinot Grigio



TRENTINO DOC

CONTESSA GIOVANNA MANCI, UN PINOT GRIGIO OTTENUTO DA PRESTIGIOSI VIGNETI IN ALTA COLLINA A RIDOSSO DELLA CITTA' DI TRENTO. È UN TRIBUTO AD UN'ANTICA E NOBILE FAMIGLIA TRENINA

DOC TRENTINO.

La zona produttiva coincide con il Trentino viticolo.

L'esposizione a sud-ovest di questi prestigiosi vigneti, situati a 350 msl, in un anfiteatro naturale che si affaccia sulla città di Trento, e la natura sabbiosa e al tempo stesso ghiaiosa del terreno, completano i fattori di un microclima particolarmente favorevole all'ottenimento di un grande vino bianco.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

Durante l'estate si procede alla "vendemmia verde" o dirado, che ha lo scopo di regolare la quantità e la qualità di uva da produrre. A maturazione avvenuta, l'uva viene raccolta e scelta a mano, quindi viene diraspata e subito pressata con presse pneumatiche. Il mosto viene raffreddato e lasciato illimpidire per una notte, quindi travasato e aggiunto di lieviti selezionati e fatto fermentare a una temperatura di 16°C in tanks di acciaio inox per circa 10/12 giorni. Dopo il primo travaso, il vino nuovo è fatto riposare sulla feccia nobile per alcuni mesi prima di prepararlo per l'imbottigliamento, che avviene in primavera.

DATI ANALITICI.

Alcool 13,5% vol.

Acidità totale 5,6 g/l ca.

DATI SENSORIALI.

Colore giallo paglierino, profumo fruttato, elegante, con note di pera, di fiori di acacia e minerale. Sapore secco, fresco, elegante, di corpo e con retrogusto piacevolmente cremoso. Lo stile di preparazione tende alla finezza e all'eleganza più che all'irrobustimento della struttura. Non predilige un lungo invecchiamento.

APPREZZABILITÀ.

È un classico vino da pesce, ma si può accostare anche a carni delicate e a primi piatti eleganti. Va servito a 11/12° C.