

## SOLL

### PINOT GRIGIO DOC 2017

**UVAGGIO:** Pinot grigio

**ETÀ DELLE VITI:** 10 - 15 anni

**TEMPERATURA:** 10 - 12 °C

**CONSUMO:** 2018 - 2023

**RESA/ETTARO:** 60 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:** guyot

**ALCOL:** 14,5 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 2,5 g/l

**ACIDITÀ:** 5,3 g/l

Contiene solfiti

» Come un canto notturno l'aria fresca della montagna cala su questo vigneto che si è crogiolato nelle assolate giornate d'estate. «

#### ANNATA

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. La vendemmia è iniziata già a fine agosto ed in pochi giorni a inizio ottobre è stata terminata.

#### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell'uva intera, matura e sana; fermentazione lenta a temperatura controllata di 18 °C (il 50% in grandi botti di legno); maturazione sulle fecce fini per 5 mesi, filtrazione ed imbottigliamento a marzo.

#### VIGNETO

Collinare esposto verso nordest, 250 e 300 m sul livello del mare. Vigneto soleggiato, ma ben ventilato, che permette di ottenere uva matura e perfettamente sana. Terreno argilloso calcareo.

#### SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino
- pera matura, melone bianco e un ricordo di vaniglia
- cremoso e rotondo in bocca, lunga persistenza

#### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si presta ottimamente ad accompagnare piatti a base di funghi, pesce e frutti di mare.

#### PREMIAZIONI

**ROBERT PARKER** - 2015: 90 p.

**WINE & SPIRITS** - 2011: 91 p.

**IGAMBERO ROSSO** - 2015: 2 Bicchieri

**WINE ENTHUSIAST** - 2010, 2011, 2012: 90 p.

**JAMES SUCKLING** - 2016: 90 p.

**BIBENDA** - 2012, 2015: 4 Grappoli

**LUCA MARONI** - 2012, 2013: 90 p.

**BERLINER WEINFÜHRER** - 2014: 17 p. (Vino molto buono)