DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

SOLL

PINOT GRIGIO DOC 2023

UVAGGIO: Pinot Grigio

ETÀ DELLE VITI: 10 – 15 anni

TEMPERATURA: 10 – 12 °C

CONSUMO: 1 – 6 anni

RESA/ETTARO: 60 hl/ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 5,6 g/l

Contiene solfiti

ANNATA

L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da un clima mutevole e ha richiesto una grande attenzione nel lavoro in vigna. Un inverno con poca neve e un marzo caldo hanno accelerato l'inizio della vegetazione. Un aprile ordinario e un maggio piovoso hanno portato a una fioritura vicina alla media a lungo termine. Giugno è stato instabile, con ondate di calore e siccità. Luglio ha portato molte piogge e alcune giornate molto calde. Nonostante le forti escursioni termiche di agosto, un autunno splendido ci ha portato a una vendemmia di pieno successo, con qualità dell'uva complessivamente molto buone.

VIGNETO

I vigneti sono situati su un pendio a nord-est, a un'altitudine di 250-300 metri sul livello del mare. Questa posizione calda ma arieggiata permette alle uve di maturare pienamente senza botrite. Il terreno, molto resistente, è costituito principalmente da ghiaia calcarea argillosa.

VINIFICAZIONE

La vinificazione inizia con una pressatura a grappolo intero di uve mature e sane. Segue una lenta fermentazione a temperatura controllata di 18 °C, con fermentazione del vino sia in grandi botti di legno che in acciaio. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato sulle fecce fini per 6 mesi.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Il Soll Pinot Grigio è un ottimo accompagnamento per piatti a base di funghi, come il risotto ai finferli, e per vari piatti di pesce e frutti di mare. Si armonizza bene anche con piatti a base di pollame, insalate leggere, antipasti e piatti asiatici speziati.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER – 2019: 92+ p., 2020: 91 p., 2021: 91 p, 2022: 91 p.

JAMES SUCKLING – 2019: 91 p., 2020: 91 p., 2021: 91 p., 2022: 91 p.

SELECTION GENUSSMAGAZIN – 2020: ausgezeichnet

FALSTAFF – 2018: 91 p., 2020: 90 p.

LUCA MARONI – 2020: 94 p.

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com