

PINOT GRIGIO VIGNA CASTEL RINGBERG, ELENA WALCH

Vinification et vieillissement

Pressage doux et décantation statique du moût. Une partie du moût est fermentée à la température contrôlée de 20 °C en fût d'acier. Environ 15 % du moût fermente en fût de chêne français pour finir avec une fermentation malolactique. L'assemblage se fait au printemps de l'année suivante.

Caractéristiques

Un intense et brillant jaune paille caractérise le Pinot Grigio Vigna "Castel Ringberg". Des arômes de fruits complexes, en particulier de poire mure, une touche de sauge et tilleul et des notes épicées enrichissent le bouquet. En bouche, l'élégance et l'harmonie dominant, associées à une structure ferme et équilibrée, assemblée avec intensité et une rondeur crémeuse.

Accords mets et vins

Accompagne parfaitement les plats à base de légumes et de poisson. L'acidité bien équilibré du vin et sa richesse aromatique le rendent idéale comme apéritif.

Autres informations

Garde : trois à six ans.



Producteur

Elena Walch

Catégorie

Vins Blancs

Cépages

100% Pinot Grigio.

Pays / région

Italie, Alto Adige

Format

750 ml

Degré d'alcool

12,5 %

Température de service

Servir frais mais pas glacé, 12 °C à 14 °C