



Furletti Gabriele
CANTINA

Pinot Grigio Riserva

Vino bianco ottenuto dalla vinificazione di un'unica e storica vigna, dal terreno fortemente calcareo, posta sulle pendici dei monti che fronteggiano il Lago di Garda. Le uve impiegate vengono vendemmiate manualmente in cassetta sotto attenta cernita. La natura del suolo ed il microclima dell'anfiteatro del Garda Trentino permettono l'ottenimento di un vino di classe che combina struttura e sapidità.

Vino

Linea: Selezioni
Denominazione: Trentino Pinot Grigio Riserva
Varietà: 100% Pinot Grigio
Resa: 47 hl/ha

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali, tra inizio e metà settembre. Pressatura delicata a grappolo intero e sedimentazione naturale del mosto prima della fermentazione alcolica a temperatura controllata in barriques di rovere dal primo al quinto passaggio. Affinamento per 8-9 mesi sui lieviti in barriques con batonage frequenti. Riposa in bottiglia per minimo 6 mesi prima della messa in commercio.

Zona di produzione

Zona di provenienza: Vigna Piscoi, sul pendio che congiunge Riva del Garda a Tenno
Altitudine: 200-300 m s. l. m.
Esposizione: Est-Sudest
Terreni: sabbiosi ad alto contenuto calcareo
Forma di allevamento: Guyot

Carattere del vino

Colore: giallo paglierino carico con sfumature verdognole.
Profumo: bouquet intenso che spazia da note agrumate a quelle fruttate di pera matura e mango. La vinificazione in legno di rovere contorna il tutto con sfumature di torrefazione e vaniglia.
Sapore: al palato l'ingresso è vellutato con sentori tropicali e di pera che terminano in un finale sapido e persistente. Il profilo organolettico gioca tra sensazioni di morbidezza e vivacità che si alternano con grande eleganza.

Abbinamenti

Pinot Grigio Riserva è un vino che esalta al meglio il proprio carattere accostato alla gastronomia. Ottimo in abbinamento con piatti di pesce delicati, risotti e "Bigoi con le sarde" (per rimanere sulla tradizione del territorio).



Selezioni