

DRINKS.

Josef Hofstätter Pinot Grigio Südtirol DOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407731
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Haut-Adige, Sud-Tyrol
Embouteilleur	Weingut J. Hofstätter, Rathausplatz 7, 39040 Tramin (BZ) Alto Adige, Italy
Marque	J. Hofstätter
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: jaune paille brillant. Nez: arôme fruité. C'est surtout le parfum, des poires juteuses qui est ici mis en avant. Bouche: légèrement épicée, avec un jeu d'acidité et de fruits finement équilibré.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Elaboré à 100% à partir de Pinot Grigio
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2018
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, pizzas & pâtes

Description

La cave J. Hofstätter est une entreprise familiale depuis sa fondation en 1907 et exploite un grand nombre de vignobles sur une superficie d'environ 50 hectares. Les vignobles sont situés à l'est et à l'ouest de la vallée d'Etsch dans les plaines du Tyrol du Sud, dans la zone montagneuse de la Valle dei Ronchi dans le sud du Trentin, ainsi que le long de la Moselle. Les raisins poussent dans des conditions idéales. En fonction du cépage, on choisit la meilleure pente possible et le meilleur climat. La cave traditionnelle repose toujours sur une méthode de taille ancienne et douce. Par manque de place, le fondateur Josef Hofstätter a construit sa cave en hauteur, créant ainsi le point de repère de Tramin, juste à côté du clocher de l'église. Les raisins mûrissent en douceur et de manière économe en énergie dans des fûts en béton innovants, ce qui est une nouveauté dans le Tyrol du Sud et constitue donc une attraction pour les visiteurs. Immédiatement après la livraison, les raisins du Pinot Grigio DOC sont pressés, puis le moût est fermenté à 20 degrés, ce qui lui permet de mûrir de manière optimale.