

DRINKS.

Cantina Colterenzio Pinot Grigio Puiten DOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|---------------------------|---|
| Numéro d'article | 408141 |
| Alcool | 13.5% |
| Contenu | 75cl |
| Pays | Italie |
| Région | Trentin-Haut-Adige |
| Embouteilleur | Cantina Colterenzio, Weinstraße 8, 39057 Girlan / Epan, Italia |
| Marque | Colterenzio |
| Type | Vin blanc |
| Allergène | Contient des sulfites |
| L'âge | 10 mois |
| Dégustation | Un goût dense avec des arômes fruités de coing, de poire, de pomme, d'agrumes et de melon miel; en outre, une certaine minéralité et une acidité fraîche. |
| Désignation commerciale | Vin blanc |
| Détails | Élaboré à 100% partir de Pinot Grigio |
| Etiquette | classique |
| Organique | Non spécifié |
| Vegan | Non spécifié |
| Kosher | Non spécifié |
| Fermeture de la bouteille | Bouchon |



| | |
|-----------------------------|--|
| Tannin | Non |
| Température de consommation | 10-12 degrés |
| Millésime | 2018 |
| En accord avec | entrées, poissons & fruits de mer, légumes, viandes blanches |

Description

Le domaine viticole Schreckbichl, également connu sous le nom de Cantina Colterenzio, est situé dans la région bilingue du Tyrol du Sud. Fondée en 1960, la coopérative compte 300 viticulteurs parmi ses membres, qui se consacrent à temps plein ou à temps partiel aux vignobles associés. La plupart des vignobles sont situés près de la municipalité d'Appiano, sur la route des vins. Ils couvrent une superficie totale de 300 hectares et se situent entre 230 et 650 m au-dessus du niveau de la mer. Sur les 14 cépages cultivés, 65% sont des variétés de vin blanc. L'un d'eux est le Pinot Grigio, autrement appelé Pinot Gris. Le cépage est né d'une mutation du Pinot Gris en France et a été introduit en Hongrie, en Autriche et en Allemagne dès le Moyen Âge. De nos jours, c'est l'Italie qui possède la plus grande superficie cultivée de ce cépage. Pour le compte du vin DOC Pinot Grigio Puiten, les raisins sont cultivés sur des coteaux légèrement inclinés, ayant un sol sableux et graveleux. Les baies fraîchement récoltées sont d'abord amenées au point de réception des raisins, où elles sont triées, partiellement égrappées, écrasées et pressées en moût. La fermentation a lieu à 18°C, pendant 14 jours, dans des cuves en acier inoxydable et dans de grands fûts en bois. Ensuite, le maître de chai Martin Lemayr entre en jeu: il s'occupe de la maturation de dix mois sur levure fine. Les vins sont ensuite assemblés et mis en bouteille. Le Pinot Grigio, de couleur jaune, accompagne les entrées, les plats végétariens, le poisson, les crustacés, les champignons et les viandes blanches. Son potentiel de vieillissement est de trois à cinq ans.