



**MERAN**  
KELLERER - CANTINA

### A.A. PINOT GRIGIO "FESTIVAL"

Il Pinot Grigio è un vino molto particolare. I suoi acini di colore rosso chiaro con riflessi grigi vengono sottoposti alla classica vinificazione in bianco - il risultato: un vino bianco da uve rosate. Questo vitigno è diffuso soprattutto nelle zone più basse del Burgraviato.

Un vino bianco fuori dal comune.



**LINEA:**

Festival



**ZONA DI COLTIVAZIONE:**

Merano, Marlengo  
280 - 350 m



**ETÀ DELLE VITI:**

10 - 15 anni



**VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:**

Colore giallo paglierino. Il profumo è fresco e fruttato di mele verdi e banane. Sapore pieno e equilibrato con un'acidità rinfrescante, morbido retrogusto.



**INVECCHIAMENTO:**

3 anni +



**ANALISI CONTENUTO - ANNATA 2020:**

ALCOOL: 13,5 %  
ACIDITÀ TOTALE: 5,0 g/l  
ZUCCHERO RESIDUO: 2,3 g/l



**VARIETÀ:**

Pinot Grigio



**TERRENI:**

sabbiosi, argillosi, arricchiti di humus, granito e gneis



**VINIFICAZIONE:**

Macerazione a freddo per 12 ore. Fermentazione alcolica in piccoli serbatoi in inox. Segue la maturazione sui lieviti per 5 mesi.



**ABBINAMENTO:**

ricette ricche a base di pesce e specialità altoatesine



**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

10 - 12°C