



Hill

NALS MARGREID
— 1932 —

Pinot Grigio

TRADITION

Rebsorte

100% Pinot Grigio

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

220 - 250 m ü. M.

Ausrichtung

-

Gebiet

Die Weinberge des HILL Pinot Grigio liegen auf einem 50 m hohen Hügel südlich von Margreid. Der Boden ist eine Auftümmung von grauem, lehmhaltigen Sand mit hohem Tongehalt.

Klima

Das mediterrane Klima ist geprägt von warmen Sommern und milden Wintern sowie dem nachmittäglich wehenden warmen Südwind Ora vom Gardasee.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Anschließend vergärt der geklärte Most für ca. 3 Wochen im Stahltank. Der Jungwein reift vor der Flaschenfüllung für weitere 5 Monate auf der Feinhefe.

Farbe

Intensives Strohgelb

Geruch

Getrocknete Aprikose, rosa Pampelmuse, Nuancen von Thymian

Geschmack

Kompakt, harmonisch, mit feiner Säurestruktur

Speisempfehlung

Baccalà mantecato (ein typisches Fischgericht aus Venetien), Sardinen in saor

Serviertemperatur

10-12 °C

Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit