



Hill

NALS MARGREID
— 1932 —

Pinot Grigio

TRADITION

Vitigno

100% Pinot Grigio

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

220 - 250 m s. l.m.

Esposizione

-

Territorio

I vigneti dello HILL Pinot Grigio si estendono su una collina alta 50 metri a sud di Magrè. Il suolo è una stratificazione di sabbia argillosa grigia con un alto contenuto di argilla.

Clima

Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento, il vino nuovo matura per altri 5 mesi su lieviti fini.

Colore

Giallo paglierino carico, bello spessore

Al naso

Naso nitido, di albicocca disidratata, pompelmo rosa, timo con chiara traccia iodata sullo sfondo

Al palato

Compatto, armonico, con spalla acida ben definita e ritorno minerale

Cibi consigliati

Baccalà mantecato, sarde in saor

Temperatura di servizio

10-12 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%