



# Punggl

NALS MARGREID  
— 1932 —

Pinot Grigio

SELECTION

## Vitigno

100% Pinot Grigio

## Denominazione

Alto Adige DOC

## Altitudine

220 – 250 m s. l.m.

## Esposizione

-

## Territorio

Alta solo 50 metri, la collina chiamata Punggl si estende a sud di Magrè, tra i 220 e i 250 metri sopra il livello del mare. 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. Dopo la pressatura delle uve intere, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in botti di legno da 30 hl. Dopodiché, il vino nuovo matura per altri 8 mesi su lieviti fini.

## Colore

Giallo paglierino carico, di bella compattezza

## Al naso

Naso sottile, purea di albicocca, litchi, una traccia di timo fresco sullo sfondo

## Al palato

Bocca piena, profonda, dalla bella spalla acida e di bella sapidità

## Cibi consigliati

Dolmades e souvlaki

## 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%p