

# Punggl

NALS MARGREID  
— 1922 —

Pinot Grigio 2013

PRIVATE RARITIES

Quella del 2013 è stata un'annata calda con una vendemmia tardiva. Le uve mature di Pinot Grigio sono state raccolte in diverse giornate di metà settembre, e vengono pressate delicatamente, per poi fermentare in parte in grandi botti di rovere (12-30 hl), in parte in botti d'acciaio, dove risposano per 8 mesi a maturare su lieviti fini.

La collina chiamata Punggl, alta solo 50 metri, 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. Il clima mediterraneo con estati calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda e le viti vecchie di 80 anni danno le condizioni ideali.

Il colore giallo paglierino chiaro e gli aromi speziati e fruttati con note di arance, miele e fieno caratterizzano questo vino bianco con pienezza ed eleganza. Al palato, il vino è fresco e minerale con una bella sapidità e persistenza. Questo rende il PUNGGGL Pinot Grigio il vino ideale per primi piatti dai sapori intensi, pesce e carni bianche.

