

Punggl

NALS MARGREID
— 1922 —

Pinot Grigio 2013

PRIVATE RARITIES

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

Alta solo 50 metri, la collina denominata 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. Il clima mediterraneo, caratterizzato da estati calde e inverni miti e dall'Ora, vento pomeridiano caldo proveniente da sud, dal Lago di Garda, unitamente agli 80 anni di età delle viti, crea le condizioni ideali per uve eccellenti.

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 Punggl Pinot Grigio il vino ideale per primi piatti dai sapori intensi, pesce e carni bianche.

