



AZIENDA AGRICOLA SIMONCELLI ARMANDO

38068 ROVERETO (TN) - VIA NAVICELLO, 7 - TEL. 0464/432373 - FAX 0464/487371
info@simoncelli.it - www.simoncelli.it

Il Pinot grigio è conosciuto anche come “Ruländer”, termine la cui etimologia deriva da un certo signor Ruland che nel 1711 portò questo vitigno dalla Borgogna in Germania. Fa parte del gruppo dei “Pinots”, che comprende, oltre al grigio anche il Pinot bianco ed il Pinot nero. Il Pinot grigio, secondo alcuni autori, deriverebbe da una mutazione gemmaria del Pinot nero.

TRENTINO PINOT GRIGIO

Denominazione di origine controllata



Le uve:	100 % Pinot grigio
Il vigneto:	E' ubicato nella zona a sud est del centro aziendale in località “Navesel”. Il terreno è profondo, franco sabbioso, fresco e bene drenato. La resa di uva per ettaro è di 85 q. L'età delle viti è di 19 anni ed il sistema di allevamento adottato è la pergola trentina doppia concatenata.
La vinificazione:	L'uva raccolta manualmente e selezionata viene inviata intera alla pressa dove subisce una spremitura soffice. Il mosto illimpidito per decantazione statica a freddo viene messo in fermentazione con innesco di fermenti selezionati a temperatura controllata di 18 °C.
La maturazione:	Si affina in acciaio sui suoi lieviti per sei mesi
Il vino:	Colore giallo paglierino, brillante e chiaro con riflessi verdognoli. Esuberante profumo di fiori di acacia con sentori fruttati di mela e pesca. Sapore intenso, pulito e fruttato. Corpo rotondo, pieno, fresco con una buona persistenza.
Dati analitici all'imbottigliamento:	Alcool 12,70% vol; acidità totale: 5,20 g/l; pH: 3,20
Abbinamenti gastronomici:	Con diversi antipasti, prosciutto ed insaccati, formaggi freschi, primi piatti con sughi rossi, pesci d'acqua dolce, crostacei e carni bianche
Temperatura di servizio:	10 °C