



Disegno in etichetta di Marco Arman

Pinot Grigio

Coltivato in quasi tutte le parti della Terra, solo in determinate zone questo vitigno esprime il meglio delle sue potenzialità, ed il Trentino è sicuramente una di queste. Dopo lo Chardonnay è la varietà a bacca bianca più coltivata. Il Pinot Grigio, conosciuto anche con il nome di Ruländer, produce uve molto zuccherine e dalla buccia color ramato. La vinificazione dà un vino che esprime al meglio le proprie caratteristiche in gioventù, quando la finezza è sorretta dall'eleganza del corpo.

VITIGNI: Pinot Grigio in purezza

VIGNETI: Saosènt (Cembra)

ALLEVAMENTO: gujot tra 400 e 500 metri s.l.m.

TERRENO: di origine porfirica

PRODUZIONE UVA: 80 q.li/ha (disciplinare DOC 140 q.li/ha)

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: in acciaio inox a temperatura controllata, in bottiglia

COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: tipicamente fruttato, ricorda la pera matura, la banana e le erbe aromatiche.

GUSTO: secco, fresco, sapido e di struttura equilibrato

ACPOSTAMENTI GASTRONOMICI: si presta a svariati abbinamenti, dalle minestre asciutte ai piatti a base di uova, dai lessi di pollame al pesce d'acqua dolce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

“Legare” la vigna con i vimini è un atto che racchiude una conoscenza antica tramandata da generazioni lontane. Implica un contatto manuale ed un'abilità che nella ripetizione si adatta singolarmente al tralcio, al sostegno, al filo.

Il movimento è nuovo ogni volta e si esplica in gesti originali e unici, come spesso succede al contadino.

E' cura, attenzione e rispetto, come esige l'arte di amare.

Valle di Cembra, aspra e forte, dall'inconfondibile aspetto. Terreni coltivati a vite su audaci terrazzi che sembrano sfidare le leggi di gravità. Suggestivo alternarsi di docili colline e ripidi pendii in equilibrio sul torrente Avisio: un ambiente con il quale l'uomo si è confrontato con sacrificio e umiltà, e che ha coltivato fin dal tempo preromano dei Reti.

La Società Agricola Zanotelli si inserisce nella storia di questo territorio con impegno e spirito di innovazione per ottenere sempre il meglio dalla propria terra. Tutto il processo, coltivazione e raccolta, vinificazione e imbottigliamento, viene seguito direttamente da persone esperte e preparate della famiglia. Il rispetto delle preziose tradizioni garantisce la qualità dell'intera gamma di vini prodotti, dai classici alle nuove proposte.