

Pinot Grigio

Alto Adige DOC 2014

Kofererhof

Il Pinot Grigio Alto Adige Doc Kofererhof sorge nel cuore dell'azienda. Il Maso Kofererhof si trova a Novacella, sulla vecchia via che conduce in Val Pusteria, a qualche curva dal limite estremo della coltivazione della vigna. Questi terreni sono gestiti con amore e dedizione dalla famiglia Kerschbaumer, che è stata in grado di rivalutare le vigne e produrre delle etichette sorprendenti e uniche. I vigneti oggi sono curati da Markus, che ormai da anni si dedica al controllo delle rese, alla salute delle piante, alla scelta delle posizioni più adatte per ogni vitigno, all'utilizzo delle vinacce e delle fecce come concime.

La sapidità, la mineralità il carattere unico di questo Pinot grigio si devono soprattutto ai suoli, d'origine morenica, tendenzialmente leggeri e sabbiosi, ricchi d'ardesia e granito. Gli sbalzi termici tra giorno e notte, invece, sono l'ingrediente per amplificare i profumi e la complessità aromatica. Grazie al carattere territoriale di questo Sylvaner, la cantina rappresenta sicuramente una delle realtà più interessanti per l'interpretazione dei vini bianchi della Valle Isarco, raffinato frutto della coltivazione biologica di spettacolari vigneti ad alta intensità distesi ai piedi delle Dolomiti, tra i 700 e gli 800 metri sul livello del mare.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Alto Adige

Denominazione DOC

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Trentino-Alto Adige

Localizzazione Novacella, Varna

Vitigno Pinot grigio 100%

Gradazione 13.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino con riflessi verdi

Gusto Secco, fresco, saporito, caldo, abbastanza intenso, persistente, molto lungo e fruttato

Profumo Molto intenso e persistente, fruttato, floreale con sentori banana, agrumi, fiori d'acacia e note minerali

Abbinamenti Secondi piatti di carni bianche bollito, secondi piatti di pesce a vapore

Temperatura di servizio 10 - 12

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud

Altitudine 650 m

Tipologia terreno Ghiaia limosa e sabbia di origine morenica

Allevamento Guyot

Densità impianto 6.000-7.000 ceppi per ettaro

Età ceppi Tra i 14 e i 18 anni

Resa per ettaro 6 tonnellate

Epoca vendemmia Fine ottobre

Vinificazione Diraspatura e una pigiatura in cluster, chiarimento del
sedimento, fermentazione controllata

Maturazione 8 mesi in acciaio e tonneaux sui lieviti

Affinamento Almeno 2 mesi in bottiglia