

# 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Alto Adige
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Trentino-Alto Adige
<b>Localizzazione</b>	Novacella, Varna
<b>Vitigno</b>	Pinot grigio 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi verdi
<b>Gusto</b>	Secco, fresco, sapido, caldo, abbastanza intenso, persistente, molto lungo e fruttato
<b>Profumo</b>	Molto intenso e persistente, fruttato, floreale con sentori banana, agrumi, fiori d'acacia e note minerali
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni bianche bollito, secondi piatti di pesce a vapore
<b>Temperatura di servizio</b>	10 - 12

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Altitudine</b>	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