

## SOLL

### PINOT GRIGIO DOC 2021

**UVAGGIO:** Pinot Grigio

**ETÀ DELLE VITI:** 10 - 15 anni

**TEMPERATURA:** 10 - 12 °C

**CONSUMO:** 2022 - 2027

**RESA/ETTARO:** 60 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:** guyot

**ALCOL:** 14,0 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 2,5 g/l

**ACIDITÀ:** 6,0 g/l

Contiene solfiti

» Come un canto notturno l'aria fresca della montagna cala su questo vigneto che si è crogiolato nelle assolate giornate d'estate. «

#### ANNATA

I mesi invernali furono in prevalenza soleggiati, anche se particolarmente freddi. Anche in primavera le temperature esitarono a salire, determinando un rallentamento nello sviluppo delle viti, compensato poi grazie alle temperature elevate e all'abbondante sole con cui si affacciò l'estate. A causa delle condizioni meteorologiche molto mutevoli durante i mesi di luglio e agosto, la raccolta iniziò relativamente tardi, il 9 settembre. Una grossa sfida sul lato organizzativo fu posta ai nostri viticoltori dalla pioggia abbondante caduta in settembre. Alla fine, comunque, il 26 ottobre la vendemmia terminò con ottimi risultati.

#### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell'uva intera, matura e sana; fermentazione lenta a temperatura controllata di 18 °C (il 50% in grandi botti di legno); maturazione sulle fecce fini per 6 mesi, filtrazione ed imbottigliamento a maggio.

#### VIGNETO

Collinare esposto verso nordest, 250 e 300 m sul livello del mare. Vigneto soleggiato, ma ben ventilato, che permette di ottenere uva matura e perfettamente sana. Terreno argilloso calcareo.

#### SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino
- pera matura, melone bianco e un ricordo di vaniglia
- cremoso e rotondo in bocca, lunga persistenza

#### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si presta ottimamente ad accompagnare piatti a base di funghi, pesce e frutti di mare.

#### PREMIAZIONI

**ROBERT PARKER** - 2015: 90 p., 2019: 92+ p., 2020: 91 p.

**JAMES SUCKLING** - 2016: 90 p., 2017: 91 p., 2018: 90 p., 2019: 91 p., 2020: 91 p.,

**SELECTION GENUSSMAGAZIN** - 2020: ausgezeichnet

**FALSTAFF** - 2018: 91 p., 2020: 90 p.,

**LUCA MARONI** - 2013, 2017: 90 p., 2020: 94 p.,