



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

**ACCOSTAMENTI 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.