



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, sapido, 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