Fuoripista Pinot Grigio

BIANCO LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annate: 2022, 2024, 2025
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Trentino Alto Adige
Vitigno: Pinot Grigio
Suolo: Alluvionale ghiaioso
Estensione del vigneto: 2.0 ha
Tipo d'impianto: Pergola trentina
Densità ceppi per ha: 3.000
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ha: 42 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura delicata senza pigiatura. Fermentazione spontanea e affinamento a contatto con le bucce in tinajas (anfore) dai 350 ai 450 litri per 8 mesi. Assemblaggio e decantazione in vasche di cemento dai 15 ai 40 hl fino all'imbottigliamento.
Solforosa totale: 28 mg/l
Bottiglie prodotte: 12.000

PRODUTTORE

FORADORI

Elisabetta Foradori, Emilio e Theo Zierock

PERCHÉ

Il Fuoripista Pinot Grigio di Foradori è un vino rosato che si pone al di fuori degli schemi rispetto ai pinot grigi trentini. In apparenza delicato e semplice, in bocca sprigiona tutta la sua potenza, sapidità ed espressività. Teso e tagliente, non conosce compromessi.

QUANDO

Quando le piogge autunnali danno qualche giornata di tregua, è tempo di svegliarsi presto per una scampagnata nel bosco con i vostri amici d'infanzia. Se siete fortunati da trovare anche un solo porcino, impanato e fritto con un bicchiere del Fuoripista Pinot Grigio sarà l'apertura di un pranzo memorabile.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it