

# Maso Cantanghel

## "MASO PAPA" PINOT GRIGIO Vigneti delle Dolomiti IGT



### ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Vigneto Maso Papa nel Comune di Trento (fino a 300 m)

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco – sabbioso, ghiaioso grossolano con esposizione ovest

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina semplice

### UVE

Pinot Grigio 100%

### RACCOLTA E VINIFICAZIONE

Vendemmia effettuata interamente a mano a cui segue una pressatura soffice e una fermentazione in parte in acciaio e in parte in legno a temperatura controllata di circa 18 °C. La maturazione prosegue mantenendo in sospensione le fecce. Successivo affinamento in bottiglia per circa 2 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino tendente al dorato. Profumo tipicamente fruttato ricorda la pera matura. Sapore secco, sapido e di struttura equilibrata.

### ABBINAMENTI

Pesce, carni bianche, minestre asciutte, piatti a base di uova. Ottimo come aperitivo. Vino equilibrato, di particolare bouquet ed eleganza.

Grado alcolico: 13,50 %

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.

