



Pinot Grigio Tradition 2024

Dans le verre, un jaune paille lumineux. Au nez, un fruité stimulant avec un parfum de poire Williams, de litchi et de melon blanc complété par des notes florales d'une prairie fleurie fraîchement fauchée. En bouche, il est finement équilibré avec des arômes de thé noir épice, des fruits exotiques comme le melon et le pamplemousse. Un pinot grigio plein et doux.

Producteur	Terlan
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Südtirol
Appellation	DOC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Pinot Grigio
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321970
Accord mets et vins	Truffes, Poisson, Veau, Cuisine méditerranéenne, Charcuterie



Vinification

Vendange et sélection des raisins à la main. Pressurage et clarification du moût pour en éliminer les bourbes. Fermentation lente à température contrôlée en cuve inox. Stockage et maturation pendant 5 à 7 mois sur lies fines en cuve acier.

Terroir

Les hauts sommets des Alpes protègent le Tyrol du Sud au nord des rudes courants atlantiques du nord, tandis que le pays est marqué par les influences méditerranéennes depuis le sud. Il en résulte de grandes différences de température entre le jour et la nuit, ce qui assure une élégante maturité.

Histoire





Parfois, il faut emprunter de nouvelles voies pour préserver la tradition. Pour cela, il faut du courage et de la cohésion. Les deux ne manquaient certainement pas à Terlan lorsque la cave coopérative de Terlan a été fondée en 1893. Ce qui était à l'époque une énorme innovation a fait ses preuves jusqu'à aujourd'hui. Le vin de Terlan a rendu ce petit village célèbre dans le monde entier, du moins auprès des amateurs de vin.

