



Pinot Grigio

Trentino DOC

El Pinot Grigio Castel Firmian, caracterizado por su gran equilibrio, finura y elegancia, se produce exclusivamente, con las uvas de nuestros viñedos ubicados a lo largo del Valle de Adigio, en las estribaciones de las montañas Dolomitas.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

Mezzacorona cultiva este varietal en Trentino, en el Valle de Adigio.

VINIFICACIÓN

Se produce mediante la vinificación tradicional del vino blanco, caracterizada por el poco contacto de la pulpa con el hollejo en frío, lo que mejora la estructura del vino y potencializa su untuosidad. Posteriormente, se lleva a cabo la fermentación controlada a temperaturas entre 10 y 20°C (50 y 70°F).

CARACTERÍSTICAS

Se caracteriza por su color amarillo pajizo y su aroma afrutado crujiente, con un toque a manzanilla. Seco y elegante, con una delicada acidez.

CONTENIDO DE ALCOHOL

12,5%

MARIDAJE

Ideal para acompañar entradas, carnes blancas y pescado. Excelente como aperitivo.

TEMPERATURA A SERVIR

10-12°C

Pinot Grigio

Trentino DOC

PREMIACIONES

CASTEL FIRMIAN Pinot Grigio 13 - Bronce - International Wine and Spirit Competition - 2014

CASTEL FIRMIAN Pinot Grigio 13 - Plata- Mundus Vini - 2014

CASTEL FIRMIAN Pinot Grigio 12 - Oro -

Sommelier Wine Awards - 2013

CASTEL FIRMIAN Pinot Grigio 12 - Oro /2 - Mundus Vini - 2013

CASTEL FIRMIAN Pinot Grigio 11 - Oro -

Sommelier Wine Awards - 2012

CASTEL FIRMIAN Pinot Grigio 14 - Oro - Asia Wine Trophy - 2015

CASTEL FIRMIAN Pinot Grigio 14 - Plata - Mundus Vini - 2015

CASTEL FIRMIAN Pinot Grigio 15 - Oro - Mundus Vini - 2016

CASTEL FIRMIAN Pinot Grigio 15 - Oro /2 - Mundus vini - 2016

CASTEL FIRMIAN Pinot Grigio 15 - Plata -

Sommelier Wine Awards 2016 - 2016

CASTEL FIRMIAN Pinot Grigio 15 - Bronce - Decanter Wine Awards 2016 – 2016