



ANGORIS  
1648



# Pinot Grigio

DOC COLLIO

LINEA LOCATELLI



Pinot Grigio 100%



Ronco Antico ~ Allevamento a Guyot ~ Vendemmia metà settembre



14,0% Vol.



Ponca (marna eocenica) ~ Esposizione Est-Ovest ~ 85 m.s.l.m. ~ Area produttiva 2 ha



Piantato nel 1992 ~ Densità impianto 4.000 ceppi/ha ~ Resa 70 quintali/ha ~ Numero bottiglie 7.000



Dopo la macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata per 10 giorni. In seguito, il vino viene fatto riposare 8 mesi in contenitori in acciaio inox e viene successivamente affinato in bottiglia per 1 mese.



Color ambrato chiaro con riflessi ramati.

Al naso presenta aromi di fiori secchi, albicocche surmature, pere kaiser, noci, arancia candita, con leggere note fumé.

In bocca è ricco, denso e pieno. L'eleganza e la lunghezza del gusto sono accompagnate da un pizzico di aromaticità.



Perfetto abbinamento a vitello tonnato e altre carni bianche fredde, carpaccio di tonno, primi piatti come tonnarelli cacio e pepe o gnocchi.

Temperatura di servizio 10 - 12 °C



JAMES SUCKLING ~ 90 POINTS

DECANTER ~ SILVER MEDAL

THE WINEHUNTER ~ RED AWARD

GILBERT & GAILLARD ~ MEDAL 90+

LUCA MARONI ~ 93 POINTS

I VINI DI VERONELLI ~ 90/100 POINTS

BIBENDA ~ 4 GRAPPOLI