

Polin

Deutlich kupferfarben, um der natürlichen Eigenheit der Traube – Grauburgunder – gerecht zu werden, ein gut ausgewogener Rassewein, mit einer langen aromatischen Entwicklung, reich an Schattierungen, die sich dem Gaumen in ihrer ganzen Klasse offenbaren. Seine Fülle hinterlässt den unvergesslichen Eindruck, einen Wein gekostet zu haben, der an die Früchte der Felder erinnert, Birnen vor allem. Ein Wein für alle Mahlzeiten und auch zu leicht gereiftem Käse.

Cold maceration yields a copper hue and exalts the regality in this Trentino Pinot Grigio. On the nose Polin is rich in notes of peaches and pears, with subtle mineral hints; these sensations seamlessly carry over to the palate, with seductive impact and fresh acidity yielding to ginger and cider at mid-palate; the finish is clean, with a refreshing, cleansing hint of bitterness in back, making this wine go down too easily. Nevertheless, Polin also is quite versatile with food, from antipasti to mediumly-structured dishes to white meat-based main courses.



Polin
PINOT GRIGIO
RAVIS



Rebsorte
Lage
Bodenzusammensetzung
Aufzuchtssystem
Ertrag
Vinifizierung

Grape Varietal
Vineyard location
Soil type
Vine Training system
Yield
Winemaking techniques

Grauburgunder
Gebiet Polin di Calavino auf 400 m ü.d.M.; südwestliche Ausrichtung
Kalkmergel
Guyot-System
50 hl/ha
In Weiß nach Kaltvergärung für eine Nacht

Pinot Grigio
Polin zone at Calavino at 400 meters above sea level with southwest exposure
Calcareous marl
Guyot
50 hl/hectare
Cold maceration for one night in stainless steel, no wood aging