

PINOT GRIGIO

“POLIN”

Un vino estremamente varietale ed espressivo. Ben amalgamato, con una lunga evoluzione aromatica, ricca di sfumature subito richiamate al palato, dalla sua indomita classe. Ampia la complessità e con un indimenticabile sensazione di aver assaggiato un vino bianco che veramente ricorda i frutti dei campi, le pere su tutti. Vino da tutto pasto, anche con formaggi leggermente stagionati.



Vitigno	Pinot Grigio
Collocazione	Località “Polin” di Calavino, a 400 m s.l.m. con esposizione sud-ovest
Composizione del terreno	Marna calcarea
Sistema di allevamento	Guyot
Resa	50 hl/ha
Vinificazione	Dopo una macerazione a freddo per una notte, le uve vengono gentilmente pressate. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Il vino matura in vasca per cinque mesi circa e viene successivamente imbottigliato



Pravis

PINOT GRIGIO “POLIN”

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.

Grape varietal	Pinot Grigio
Vineyard location	Polin zone of Calavino, at 400 m a.s.l. with southwest exposure
Soil type	Calcareous marl
Vine training system	Guyot
Yield	50 hl/hectare
Winemaking techniques	Grapes are gently pressed after a cold maceration of one night. Fermentation takes place at a controlled temperature. The wine is matured in stainless steel tanks for five months and then bottled

PINOT GRIGIO “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.

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