

RIVIERA

Wines & Spirits

MEZZACORONA CASTEL FIRMIAN

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 Adigio, en las estribaciones de las montañas Dolomitas.

Italia

PAÍS

Mezzacorona cultiva este

ZONA DE PRODUCCIÓN

varietal en Trentino, en el Valle de Adigio.

Se produce mediante la vinificación

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 ente 10 y 20° C (50 y 70°F).

12.5%.

ALCOHOL

Vista: Color amarillo pajizo.

NOTA DE CATA

Nariz: Aroma afrutado crujiente, con un toque de manzanilla.

Boca: Seco y elegante, con una delicada acidez.

Ideal para acompañar

MARIDAJE RECOMENDADO

entradas, carnes blancas y pescado. Excelente como aperitivo.

10-12 °C.

TEMPERATURA DE SERVICIO

PREMIOS

Castel Firmian Pinot Grigio 13 – Bronce –
Internacional 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 – Broce – Decanter Wine Awards 2016 – 2016.