

## SOUVIGNIER GRIS “VILLA SCHMID”



### Vino

<b>Nome</b>	Souvignier gris
<b>Menzione</b>	Villa Schmid
<b>Denominazione</b>	Mitterberg IGT
<b>Linea qualità</b>	Villa Schmid
<b>Vitigno</b>	100% Souvignier gris
<b>Zona di provenienza</b>	Laste Basse/Renon
<b>Coltivazione</b>	Impianti a spalliera
<b>Vendemmia</b>	Manuale
<b>Affinamento</b>	Fermentazione e maturazione in Inox

### Descrizione e informazioni

Un nuovo vino per un mondo nuovo. Con questo Souvignier gris, un vitigno resistente PIWI, guardiamo verso il futuro. Coltiviamo il Souvignier gris senza trattamenti fitofarmaci, praticamente naturale al 100% su pendenze estreme. Il vino viene macerato sulla buccia per un giorno poi travasato il solo mosto in botte Inox e fermentato come un vino bianco classico. La maturazione avviene in acciaio Inox e il 30% affina in Barriques usati.

### Abbinamenti

Il Souvignier gris Villa Schmid accompagna benissimo pietanze intense e forti ma anche piatti aromatici come per esempio gli asparagi. La temperatura di servizio consigliata è di 10°.