

Souvignier Gris Villa Schmid

Vino



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

Descrizione e informazioni

Un mondo nuovo ha bisogno di vini nuovi! Con questo Souvignier Gris, un vitigno PIWI resistente alle malattie fungine, anche la nostra linea **Villa Schmid** si apre a una nuova interpretazione. Grazie alla sua naturale resistenza, possiamo coltivare questo Souvignier Gris senza ricorrere a trattamenti fitosanitari, riducendo così gli interventi in vigneto. Le uve crescono a circa 500 metri di altitudine e vengono vendemmiate a fine settembre. Dopo un giorno di macerazione sulle bucce, il mosto viene separato e prosegue la fermentazione senza le bucce, come avviene per un classico vino bianco. L'affinamento avviene in acciaio inox e per il 30% in barrique usate. Nasce così un Souvignier Gris espressivo e strutturato, con freschezza, profondità e un carattere tutto suo. **Un vino per momenti speciali.**

Abbinamenti

Il nostro **Souvignier Gris VILLA SCHMID** accompagna molto bene piatti aromatici, intensi e ricchi di carattere. Si abbina particolarmente bene ad asparagi, formaggi di montagna stagionati e piatti di verdure saporiti. **Temperatura di servizio ideale: 10 °C.°.**