



Centofilari Pinot Grigio Garda DOC 2024

Andamento Climatico

La vicinanza al Lago di Garda e alle aree circostanti contribuisce a moderare il clima, limitando le escursioni termiche durante l'anno. A novembre e dicembre, un autunno mite è stato occasionalmente interrotto da nevicata. L'inizio dell'inverno è stato caratterizzato da basse temperature e condizioni asciutte. Aprile e maggio hanno registrato temperature insolitamente calde per la primavera, alternate a periodi di freddo, pioggia e nevicata alle quote più elevate. L'estate è stata generalmente calda e secca, con temperature fino a 40°C nel mese di luglio e piogge significative alla fine di agosto.

Vinificazione & Maturazione

Il Pinot Grigio Garda DOC Centofilari segue la classica vinificazione in bianco a 16°C e rimane a contatto con le fecce per 2 mesi. La vendemmia 2024 effettua l'affinamento finale in **anfora** di circa 1 mese.

Note Degustative

Al naso, Centofilari Pinot Grigio Garda DOC 2024 esprime un bouquet intenso di frutta a polpa bianca, come mela e pera, accompagnato da delicati sentori di banana. Al palato, una vivace acidità e una spiccata sapidità esaltano il carattere minerale del vino, sostenendo un corpo più pieno e una struttura raffinata. Il finale fresco è ulteriormente definito dall'affinamento in anfora, che contribuisce a purezza espressiva, tensione e una sensazione di freschezza lanciata.



Suolo: Calcareo e argilloso, ricco di ciottoli e ghiaia.



Processo di vinificazione: vinificazione e maturazione in acciaio, passaggio finale in **anfora**.



Varietà: Pinot Grigio



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



Data di raccolta: fine Agosto

Dati analitici:

Alcol: 12,00%

Acidità totale: 5,40 g/l

Acidità volatile: 0,35 g/l

Estratto secco totale: 21,50 g/l

Zuccheri riduttori: 2,00 g/l

Formati: 0,75 l