

Nom	Pietragrande
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Tenuta Margon
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, peu épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Trentino
Cépages	80% chardonnay, 5% incrocio manzoni, 5% pinot bianco, 10% sauvignon
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Après plus de cent ans d'expérience dans la production du Ferrari Trento, la famille Lunelli a décidé, dans les années 1980, d'associer son propre nom à une gamme de vins tranquilles. Ces vins sont élaborés à partir de raisins provenant des vignobles de la famille, situés sur les pentes des collines autour de Trento. Ici, entre 350 et 600 mètres au-dessus du niveau de la mer, le climat, caractérisé par d'importantes différences entre les températures diurnes et nocturnes, offre des conditions idéales pour le développement d'une large gamme d'arômes et de saveurs. Les vins qui en résultent sont fascinants, ont de bons potentiels de garde et reflètent toute la richesse et la vitalité de la région. La Pietragrande van Tenuta Margon se caractérise par une couleur or pâle. Le nez s'ouvre sur de douces notes de fleurs blanches, enrichies de sensations de fruits blancs et d'herbes aromatiques. En bouche, il est vif pour sa fraîcheur et sa saveur, avec des notes d'agrumes et une finale élégante qui se termine sur des notes minérales.
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Vignobles à flanc de montagne, dans la meilleure zone du Trentin.
Rendement	70 hl/ha
Vinification	Fermentation en cuves inox à température contrôlée.

