

Naam	Pietragrande
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Tenuta Margon
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Trentino
Druivensoorten	80% chardonnay, 5% incrocio manzoni, 5% pinot bianco, 10% sauvignon
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	Na meer dan honderd jaar ervaring met de productie van hun Ferrari Trentodoc besloot de familie Lunelli in de jaren tachtig om hun eigen naam te verbinden aan een reeks stille wijnen. Deze wijnen worden gemaakt van de druiven die afkomstig zijn uit de wijngaarden van de familie, gelegen op de hellingen van de heuvels rond Trento. Hier, tussen 350 en 600 meter boven zeeniveau, biedt het klimaat, gekenmerkt door aanzienlijke verschillen tussen dag- en nachttemperaturen, ideale omstandigheden voor de ontwikkeling van een breed scala aan geuren en smaken. De resulterende wijnen zijn betoverend, hebben een lang bewaarpotentieel en weerspiegelen alle rijkdom en vitaliteit van de regio. De Pietragrande van Tenuta Margon wordt gekenmerkt door een lichte gouden kleur. De neus opent met zoete tonen van witte bloemen, verrijkt met sensaties van wit fruit en aromatische kruiden. In de mond is hij levendig door zijn frisheid en smaak, met citrustonen en een elegante afdronk die eindigt op minerale tonen.
Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Wijngaarden gelegen op berghelling, in de beste zones van Trentino
Opbrengst	70 hl/ha
Vinificatie	Fermentatie in temperatuurgecontroleerde inox tanks.

