

2024 Pinot Grigio Controcorrente Vigneti delle Dolomiti IGT

deVigili | Trentino

Der Pinot Grigio Controcorrente aus dem Hause De Vigili stammt aus einem kleinen Weinberg im Herzen der Piana Rotaliana, einer der renommiertesten Weinregionen im Trentino. Geprägt vom Zusammenspiel kühler alpiner Fallwinde und warmer Luftströme vom Gardasee entstehen hier ideale Bedingungen für ausdrucksstarke Weißweine. Die 30 bis 40 Jahre alten Pinot-Grigio-Reben wachsen in traditioneller Pergola auf sand- und schluffreichen Böden mit Tonalit-Kieseln, die dem Wein seine mineralische Prägung verleihen.

Die Handlese erfolgt in den frühen Morgenstunden, gefolgt von einer schonenden Ganztraubenpressung zur Gewinnung des Mosts. Die Gärung findet in gebrauchten Barriques statt, wo der Wein bis ins Frühjahr auf der Feinhefe reift. Im Glas zeigt sich der Pinot Grigio Controcorrente mit feinen Noten von Feuerstein, Zitrone, Apfel und weißen Blüten. Am Gaumen überzeugt er mit Frische, Saftigkeit und einer eleganten salzigen Mineralität, die ihn besonders trinkanimierend macht.



Sensorik

Farbe	hellgelb
Duft	Apfel, Aprikose, Zitrone
Geschmack	lebhaft Säure, elegant, leicht

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2026-2028
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Fischsuppe, klassischer weißer Spargel, Oliven

Produzent

Das Ziel der Familie DeVigili ist es, die Dolomiten in das Glas eines jeden Menschen auf der Welt zu bringen. Um dies zu erreichen, wollen sie nicht nur die Qualität in den absoluten Mittelpunkt stellen, sondern auch ein kultureller Pol sein: önologisch, landwirtschaftlich, künstlerisch und architektonisch. Der organische Ansatz von DeVigili wird durch die natürlichen Gegebenheiten des Trentino unterstützt. Der Berg schützt uns vor übermäßiger direkter Sonneneinstrahlung. Der Wind dämpft die Temperaturspitzen; dazu trägt auch das thermische Schwungrad bei, das der Bach Noce erzeugt. Der Sand, der den ersten Horizont unseres Bodens

bildet, sorgt für eine gute Drainagefähigkeit der Böden. Dank dieser Faktoren gelingt es DeVigili eine optimale Versorgung der Pergolen und eine unverkennbare Eleganz und Wiedererkennbarkeit der Weine zu erreichen.

Gründungsjahr 2015

Anzahl der Mitarbeiter	2 plus Inhaber
Rebfläche	3,5 Hektar
Anzahl produzierter Flaschen	20 000 - 25 000 Flaschen
Rebsortenspiegel	Teroldego, Chardonnay, Pinot Grigio

DeVigili | Via Molini 28 | 38017 Mezzolombardo | Trentino - Italy