

PUNGGL Pinot Grigio

Aromi speziati e fruttati di arancia, miele e fieno deliziano il nostro olfatto fino al bicchiere. La pienezza e l'ottima struttura dovuta ai profondi terreni argillosi, la spiccata persistenza favorita dai vecchi vigneti, rendono il Pinot Grigio Punggl il perfetto vino da pasto per primi piatti dai sapori intensi, pesce e carni bianche.

La collinetta di soli 25 m "Punggl", che in dialetto tedesco significa collina, nacque grazie all'accumularsi di sabbie argillose a sud di Magrè. In questi suoli ad alto contenuto di argilla crescono e prosperano le nostre viti vecchie di 80 anni dalle quali otteniamo l'uva del nostro Pinot Grigio.

