



PINOT GRIGIO

Vitigno: Pinot Grigio

Tipologia: Pinot Grigio IGT Veneto

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Numero di Ceppi per ettaro: 5000 Ceppi / Ettaro

Resa per ceppo: 1-1,2 KG / Ceppo

Concimazione: Non viene effettuata nessuna concimazione

Vendemmia: a mano

Vinificazione: Dopo un'attenta selezione, l'uva è immediatamente pressata in modo soffice ed il mosto viene fatto sedimentare mediante decantazione statica a freddo. Il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata. Alla fine della fermentazione il vino viene mantenuto sui propri lieviti in vasche d'acciaio inox per circa 10/15 mesi con bâtonnage settimanale.

Gradazione alcolica: 13,5 - 14 %VOL.

Colore ed aspetto: giallo paglierino con riflessi grigio-verdi, accenni buccia di cipolla, cristallino e consistente.

Profumo: deciso, intenso, di buona complessità e finezza. La frutta matura irrompe con una susina degna della migliore slivovitz ed è accompagnata da mela golden e pera. Florealità determinata da ginestra, biancospino ed iris. Leggera speziatura di cardamomo e pepe bianco.

Gusto: morbidezza ed alcolicità si misurano con buona freschezza e mineralità decisa. Coerente con quanto preannunciato al naso, ritorna il fruttato della susina. L'ottima intensità e lunghezza di bocca chiudono su un finale elegantemente ammandorlato.

Abbinamento: grande capacità di rispondere al mare: spaghetti con bottarga, tranci di pesce spada con pomodori pachino capperi ed olive troveranno motivo su cui misurarsi. Ma l'aromaticità, la morbidezza e la capacità sgrassante di questo grande vino potranno ben confrontarsi anche con una choucroute alsaziana.

Servizio: servire a 8-10°C in calici a tulipano chiuso di buona ampiezza.