

PINOT GRIGIO

Corposo ed elegante allo stesso tempo, da giovane è fruttato. Il profumo ricorda i fiori d'acacia. Nel tempo assume un bouquet più largo e complesso, di fieno, frutta secca. Una breve macerazione del pigiato gli conferisce il caratteristico colore ramato.

Coltivazione

Forma di allevamento: Guyot unilaterale

Densità d'impianto: 5680 viti per ettaro

Resa: 60 q.li per ettaro

Anno d'impianto dei vigneti: 2002

Vinificazione

Vendemmia manuale in cassette, diraspatura delle uve, raffreddamento e breve macerazione del pigiato.

Fermentazione a 15°

Permanenza del vino sulle fecce: 5/6 mesi

Imbottigliamento: marzo/aprile

Filtrazione non sterile

Affinamento consigliato: al meno sei mesi in bottiglia

Abbinamenti: antipasti vari, minestre asciutte e in brodo, piatti a base di pesce, uova, carni bianche e lesse.

Servire a 12°C.

