



# PINOT GRIGIO

**VITIGNO:** PINOT GRIGIO.

**TERRENO:** MEDIO IMPASTO TENDENTE AL LIMOSO.

**ALLEVAMENTO:** GUYOT.

**DENSITA DELL'IMPIANTO:** 4000 VITI PER ETTARO.

**CONDUZIONE DEI VIGNETI:** AGRICOLTURA BIOLOGICA.

**DESCRIZIONE:** SI PRESENTA ALLA VISTA IN UMILE VESTE GIALLO PAGLIERINO, L'APPROCCIO OLFATTIVO È SCALPITANTE FACENDO PRESAGIRE UNA SCHIETTA TENSIONE AROMATICA, LA BOCCA È INVECE UNA MELODIA CHE OSCILLA TRA LA CREMOSITÀ E LA SAPIDITÀ. UN PINOT GRIGIO CHE NON TI ASPETTI! IN ABBINAMENTO CON LA NOSTRA TRADIZIONE E CON CHIUNQUE VOGLIATE CONDIVIDERLO!

**VINIFICAZIONE:** LE UVE, RIGOROSAMENTE RACCOLTE A MANO, VENGONO DIRASPATE E LASCIATE MACERARE PER UN BREVE PERIODO PRIMA DELLA SPREMITURA SOFFICE. LA FERMENTAZIONE VIENE CONDOTTA A TEMPERATURE CONTROLLATE (14°-16°) EFFETTUANDO DIVERSI BATONNAGE IN MODO DA ESTRARNE TUTTO L'AROMA E LA MORBIDEZZA.

**ABBINAMENTI:** ECCELLENTE VINO DA APERITIVO; IDEALE PER ANTIPASTI LEGGERI, PESCE E CARNI BIANCHE.

**TEMPERATURE DI SERVIZIO:** 8°-10°.

**BOTTIGLIA:** 750ML.