



PINOT GRIGIO

Vitigno: pinot grigio.

Terreno: medio impasto tendente al limoso

Allevamento: guyot

Densità 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 dividerlo!

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

