

PINOT GRIGIO

NOTE TECNICHE

DENOMINAZIONE: Provincia di Pavia IGP Pinot Grigio.

VITIGNO: pinot grigio.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

ESPOSIZIONE: sud-ovest.

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto riposa in una vasca di acciaio a bassa temperatura in modo da consentire la massima estrazione di sostanze aromatiche. Al mosto sono aggiunte sostanze chiarificanti per favorirne l'imbottigliamento. Il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

OLFATTO: profumo franco e intenso, con note fruttate e floreali.

GUSTO: secco, fresco, sapido.

ABBINAMENTI: ottimo con antipasti di verdure, primi piatti in brodo e asciutti, pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C

GRADO ALCOLICO: 11 % vol

CONTIENE SOLFITI

ANNATA IN VENDITA: 2022.

PRODOTTI IN ITALIA