

PINOT GRIGIO

DOC 2017

UVAGGIO: Pinot grigio

ETÀ DELLE VITI: 6 - 26 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2018 - 2019

RESA/ETTARO: 70 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 5,3 g/l

Contiene solfiti

» Come indossare i tuoi jeans più preferiti o la t-shirt fortunata... il vino che ti fa sentire a casa. Brindate ogni giorno alla bellezza della vita e sorridete ottimisti. «

ANNATA

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. La vendemmia è iniziata già a fine agosto ed in pochi giorni a inizio ottobre è stata terminata.

VINIFICAZIONE

Pressatura dell'uva intera raccolta matura e perfettamente sana, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata di 18-20 °C, maturazione di 3 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione sud e est tra 300 e 450 m sul livello del mare e terreno calcareo argilloso.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- colore giallo paglierino
- aroma fruttato d'ananas e pera matura
- corpo morbido e piacevole, finale persistente e fruttato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si presta ottimamente ad accompagnare piatti a base di funghi, pesce e frutti di mare. Si consiglia anche come vino da aperitivo.

PREMIAZIONI

JAMES SUCKLING - 2016: 92 p.

WINE ENTHUSIAST - 2010: Best Buy, 2011: Best Buy

SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS - 2015: Silver; 2016: Gold

WINE & SPIRITS - 2015: Best Buy