



Pinot Grigio IGP Provincia di Pavia

Vino Bianco Fermo

Vino ideale antipasti di verdure in pinzimonio, pietanze saporite, omelet, piatti di pesce e di crostacei, pasta e risotto, carni bianche.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

Pinot Grigio / IGP Provincia di Pavia / Biologico Vegano:

PROVENIENZA: Provincia di Pavia

VITIGNO: Pinot Grigio

TERRENO: argilloso limoso con calcare arenaceo e gesso localizzato nel 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE: guyot

RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: pressatura e diraspatura dei grappoli, macerazione a freddo e leggera pressatura con pressa pneumatica.

AFFINAMENTO: in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata di 16°. Durante l'invecchiamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per assicurare la sua integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

COLORE: Giallo paglierino vivido, con toni leggermente dorati

OLFATTO: Intenso, corposo ma allo stesso tempo delicato. Ricorda frutta come pera e banana, con note di rosa e fiori bianchi

GUSTO: Fresco, sapido, ben bilanciato con buona persistenza

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Makizushi – Giappone, Cotoletta Viennese – Austria

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C

CURIOSITÀ: Il pinot grigio in oltrepo pavese sembra risalire già all'anno 1600, le sue varietà sono già descritte da Plinio il Vecchio, quasi rosso nell'aspetto, ma bianco di fatto è una mutazione genetica del pinot nero.