

BIO  
ORGANIC  
VEGAN



# 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.