

*C'era
una volta...*

Pinot Grigio IGP

Vino Bianco Fermo

Vino ideale con antipasti di verdure sotto olio, torte salate, frittate, piatti di pesce molluschi e crostacei, minestre asciutte e carni bianche.

PROVENIENZA: Provincia di Pavia

VITIGNO: Pinot Grigio

TERRENO: Argilloso limoso con calcari arenacei e gessi sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Guyot

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura delle uve, criomacerazione delle uve per l'estrazione dei profumi, pressatura soffice con pressa pneumatica e fermentazione a temperatura controllata a 16°C con lieviti selezionati

AFFINAMENTO: In vasche di acciaio Inox. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

COLORE: Giallo paglierino brillante, con tenui riflessi dorati

OLFATTO: Intenso, persistente ma al tempo stesso delicato, ricorda la frutta come pera, banana, con sentori di rosa e fiori bianchi

GUSTO: Fresco, sapido, ben equilibrato, buona persistenza

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Makizushi - Giappone, Cotoletta Viennese - Austria,

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° - 12° C

CURIOSITÀ: Il pinot grigio in oltrepò 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.

