

*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.

