

# *Il Feudo*<sup>®</sup>

## Pinot Grigio DOC provincia di Pavia

### Vino Bianco Fermo

Vino ideale per antipasti di verdure, torte salate, primi piatti a base di pesce, con molluschi e crostacei.



Provincia di Pavia - Indicazione Geografica Tipica

**PROVENIENZA:** Provincia di Pavia

**VITIGNO:** Pinot Grigio in purezza

**TERRENO:** Medio impasto con marna calcarea e gessi sito intorno al 45° parallelo nord.

**COLTIVAZIONE DELLA VITE:** A Guyot

**RACCOLTA:** Vendemmia manuale

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice e fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati, criomacerazione per esaltare i profumi

**AFFINAMENTO:** Vasche di acciaio Inox termocondizionate con periodico batonnage delle fecce nobili. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Sterile a freddo

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11.5% vol

**COLORE:** Giallo con leggeri riflessi ramati

**OLFATTO:** Profumi intensi e persistenti, con caratteristico profumo di mela verde, con richiamo al profumo di fiori di arancio, note di violetta ed acacia

**GUSTO:** Sapore equilibrato, fresco, con un buon rapporto tra acidità e morbidezza

**ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:** Cous cuos with mussels and clams - Tunisia, Yakitori di pollo -Giappone

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8° - 10 °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.