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.