Pinot Grigio IGP

CROBARA

Vino Bianco Fermo

Vino ideale con antipasti di verdure, torte salate, primi piatti di pesce anche con crostacei.



Indicazione geografiche protette

PROVENIENZA: Provincia di Pavia

VITIGNO: Pinot Grigio Monovarietale

TERRENO: Medio impasto tendente all'argilloso con marna calcarea e gesso situato intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Guyot

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice e fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati, macerazione a freddo per esaltare gli aromi

REFINING: Temperatura controllata in vasche d'acciaio inox con battonage periodici. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità

IMBOTTIGLIAMENTO: Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

COLORE: Giallo con lievi riflessi ramati

OLFATTO: Aromi intensi e peristenti, con una caratteristica fragranza di mela, che ricorda il profumo del fiore dell'arancio e le note della violetta e dell'acacia

GUSTO: Gusto equilibrato, fresco, con un buon rapporto acidità morbidezza

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Couscous con cozze e vongole, Tunisia. Yakitori di pollo, Giappone

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°C

CURIOSITÀ: Sembra che il Pinot Grigio nell'Oltrepò Pavese risalga al 1600 e le sue varietà sono addirittura descritte da Plinio il Vecchio. Con il suo aspetto quasi rosso, è in realtà bianco essendo una mutazione genetica del Pinot Nero