

# 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