



# Pinot Grigio

*I.G.P.*

**VITIGNO:** 100% Pinot Grigio

**VINIFICAZIONE** in bianco

**VENDEMMIA:** all'inizio di settembre, a mano

**FERMENTAZIONE:** in acciaio inox a temperatura controllata

**AFFINAMENTO:** circa 1 mese in bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12%- 12,5% a seconda dell'annata

**VIGNA:** chiamata Località Trebbio, 330m s.l.m., cordone speronato.

Esposizione est-ovest, di circa 8 anni, con 4000 piante/ha

**TERRENO:** medio impasto, calcareo-argilloso, 80 q/ha

**ANNI DI CONSERVAZIONE:**

se pur bianco, può essere conservato anche per 2/3 anni

**NOTE ORGANOLETTICHE**

**COLORE** Giallo paglierino con riflessi verdognoli

**AROMA** Profumi delicati e di fiori bianchi, con sentori di frutta fra cui spicca ananas, banana, pesca gialla, pera Williams e Kaiser, profondo ed elegante

**GUSTO** In bocca tende a prevalere la componente sapida, rinfrancata da un buon supporto glicerico

**ABBINAMENTO:** con pesce e patate, crostacei e molluschi e carni bianche.

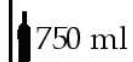
Si consiglia di stappare 1/2h prima di servirlo

Suggeriamo di aprire la bottiglia circa mezz'ora prima del servizio.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C



Formati bottiglia



750 ml

ETICHETTA "TERMO-SENSIBILE"

cambia il colore delle formelle da bianco, a rosa, a rosso in base alla temperatura del servizio del vino.