

Pinot Grigio

2019



Caratteristiche organolettiche

Giallo oro con riflessi di rame. Il colore stesso indica il metodo di produzione che in modo appropriato potenzia l'intensità e la complessità dell'aroma (si sentono degli aromi floreali che con il tempo ottengono note di frutti), un corpo pieno (l'inizio soffice e fruttato in bocca viene coperto da una nota di albicocche mature e meloni), ricchezza alcolica con l'armonia degli acidi e le caratteristiche della varietà (alla fine, una leggera sfumatura amara).

Abbinamenti consigliati

Per la sua complessità, il Pinot Grigio è consigliato con un'ampia gamma di cibi, dagli antipasti freddi fino alle paste primaverili-estive. Si abbina con il pesce e la cucina asiatica, thailandese e giapponese.

Potenziale d'invecchiamento

Pinot Grigio prodotto in un modo così naturale matura bene fino a dieci anni.

Vitigni: Pinot Grigio

Denominazione: Collio - Italia, Brda - Slovenia

Nome del vigneto: Zegla, Rusic, Plešivo

Età delle viti: 13 - 33 anni

Altimetria del vigneto: 120 - 250 metri s. l. m.

Esposizione vigneto: sud-ovest

Tipologia di terreno: la marna, la argilla e il calcare

Vendemmia: manuale - Nella prima metà di Settembre

Vinificazione:

macerazione fino 48 ore, fermentazione con lieviti naturali di uva propria, in vasca di acciaio inossidabile.

Maturazione: in acciaio per 6 mesi su lieviti

Affinamento in bottiglia: almeno un mese

Gradazione alcolica: 14 % vol

Acidità: 5,2 g / l

Confezione: 0,75 l

Imbottigliamento: 9.066 bottiglie, in Aprile 2020

Temperatura di servizio: 11-12 °C