

PINOT GRIGIO MACERATO

Vitigno: Pinot Grigio

Tipologia: Pinot Grigio delle Venezie DOC

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Numero di ceppi per ettaro: 5000

Resa per ceppo: 1-1,2 Kg

Vendemmia: a mano nel mese di settembre

Vinificazione: dopo un'attenta selezione, l'uva viene diraspata, il pigiato ottenuto esegue una macerazione pre-fermentativa di 36 ore a freddo. Dopodiché il pigiato viene pressato in modo soffice e fatto sedimentare mediante decantazione statica. Il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata. Alla fine della fermentazione alcolica il vino viene affinato in vasche d'acciaio, attuando dei bâtonnage ripetuti con cadenza periodica fino al momento dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 13 % vol

Colore ed aspetto: il vino presenta dei riflessi ramati importanti, caratteristici della buccia di cipolla, che lo caratterizzano durante la sua conservazione.

Profumo: dotato di una finezza aromatica decisa dove esordisce con note fruttate di albicocca matura e sfumature di lamponi e ciliegia. Emergono anche profumi speziati di pepe bianco e fumè.

Gusto: al palato è morbido e avvolgente, dosa sapientemente un buon corpo con una nervatura piacevole, acidula, che dona freschezza alla beva. Equilibrato in ogni componente, ha un'ottima persistenza ed eleganza.

Abbinamento: grande versatilità in tavola, è ottimo l'abbinamento con carni e pesci saporiti come il tonno. Si sposa bene anche a primi piatti a base di pesce e zuppe saporite di legumi. Perfetto infine accostato a salumi stagionati.

Servizio: servire a 12-14 °C in ampi calici a bocca svasata.

Degustare ascoltando: Mario Biondi - This is what you are

