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: 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

