

*C'era
una volta.*

Pinot Grigio

Provincia di Pavia - Indicazione Geografica Protetta

PROVENIENZA:

Provincia di Pavia

VITIGNO:

Pinot Grigio

TERRENO:

Argilloso limoso con calcari arenacei e gessi sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura delle uve, criomacerazione delle uve per l'estrazione dei profumi, pressatura soffice con pressa pneumatica e fermentazione a temperatura controllata a 16°C con lieviti selezionati

AFFINAMENTO:

In vasche di acciaio Inox. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

12% vol.

COLORE:

Giallo paglierino brillante, con tenui riflessi dorati

OLFATTO:

Intenso, persistente ma al tempo stesso delicato, ricorda la frutta come pera, banana, con sentori di rosa e fiori bianchi

GUSTO:

Fresco, sapido, ben equilibrato, buona persistenza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Antipasti di verdure sotto olio, torte salate, frittate, piatti di pesce molluschi e crostacei, minestre asciutte e carni bianche

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Makizushi - Giappone
Cotoletta Viennese - Austria

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° - 12° C

CURIOSITÀ:

Il pinot grigio in oltrepo pavese sembra risalire già all'anno 1600, le sue varietà sono già descritte da Plinio il Vecchio, quasi rosso nell'aspetto, ma bianco di fatto è una mutazione genetica del pinot nero.

