

PINOT GRIGIO

DOC 2019

UVAGGIO: Pinot grigio

ETÀ DELLE VITI: 6 – 26 anni

TEMPERATURA: 10 – 12 °C

CONSUMO: 2020 – 2021

RESA/ETTARO: 70 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:

guyot e pergola

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 6,4 g/l

Contiene solfiti

» Come indossare i tuoi jeans più preferiti o la t-shirt fortunata... il vino che ti fa sentire a casa. Brindate ogni giorno alla bellezza della vita e sorridete ottimisti. «

ANNATA

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

VINIFICAZIONE

Pressatura dell'uva intera raccolta matura e perfettamente sana, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata di 18-20 °C, maturazione di 3 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione sud e est tra 300 e 450 m sul livello del mare e terreno calcareo argilloso.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- colore giallo paglierino
- aroma fruttato d'ananas e pera matura
- corpo morbido e piacevole, finale persistente e fruttato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si presta ottimamente ad accompagnare piatti a base di funghi, pesce e frutti di mare. Si consiglia anche come vino da aperitivo.

PREMIAZIONI

JAMES SUCKLING – 2016: 92 p.; 2017: 90 p.; 2018: 90 p.

WINE ENTHUSIAST – 2010, 2011: Best Buy

WINE & SPIRITS – 2015: Best Buy

SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS – 2015: Silver, 2016: Gold, 2018: Gold

FALSTAFF – 2018: 90 p.