

EMILIA

Indicazione

Geografica Protetta

PINOT GRIGIO



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

Tipo di vino bianco**Tipo di terreno**

Argilloso Compatto

Sistema di Allevamento Guyot**Vendemmia** La raccolta viene effettuata manualmente all'inizio di settembre**Resa ettaro** 100 q.li/ha**Vinificazione**

Si effettua la macerazione in pressa a freddo, poi viene sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di max 16-18°C. Dopo la fermentazione avviene una lunga serie di battonage ed in seguito imbottigliato

Caratteristiche

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto siamo in grado di individuare limone, mela gialla e pesca bianca. La presenza di più frutta ci dice che il vino è cresciuto in un clima mediterraneo. Si tratta di un vino elegante con moderata acidità.

Abbinamenti

Pinot Gris con la sua rinfrescante acidità si abbina molto bene con verdure fresche, pesce crudo e pasti leggeri. Pesce e frutti di mare sono l'abbinamento per eccellenza con Pinot Gris. CARNI: pesci come branzino, pesce persico, sogliola, trota, merluzzo, scorfano, cozze, vongole, ostriche. Carni bianche, tra cui pollo e tacchino. Carni speziate di maiale e di anatra. FORMAGGI: semi-morbidi preferibilmente di mucca o di pecora, o formaggi come il Grana Padano

Temperatura di servizio 10° - 12°C**Gradazione alcolica** 12,5% vol**Appellation**

Protected Geographical Indication

Colour White**Soil** Medium texture clay**Traning System** Guyot**Harvest** Manual harvest

in the begining of September

Yield 100 q.li/ha**Vinification**

Grapes are first selected, destemmed and softly pressed. As we want to preserve the pure varietal fruit the fermentation takes place in temperature controlled stainless steel vats around 16 - 18°C. Ages in bottle for at least 2 months before release

Flavour Characteristics

Clear, pale, green-lemon with watery rim. At the nose you'll be able to pick out lemon, yellow apple and white peach among the flavors that you smell. The presence of more fruit tells us that the wine grew in a sun-friendly climate. It is an elegant wine with moderate acidity.

Food Pairing

Pinot Gris with its zesty and refreshing acidity pairs really well with fresh vegetables, raw fish and lighter meals. Fish and shellfish are classic pairing partners with Pinot Gris. MEAT: fish like sea bass, perch, sole, trout, cod, redfish, halibut, snapper, mussels, clams, oysters. White meats including chicken and turkey. Cured/spiced meats made from pork and duck. CHEESE: look for semi-soft to firm cow's and sheep's milk cheeses like Grana Padano

Service Temperature 10° - 12°C**Alcohol** 12,5% vol