

Pinot Grigio

BREGANZE DOC PINOT GRIGIO BIOLOGICO 2018

Vitigno:

100% Pinot Grigio

Esposizione:

un solo vigneto di collina rivolto a Ovest.

Tipologia di terreno:

di origine basaltica, ben strutturato e ricco di minerali.

Sistema di allevamento:

guyot.

Produzione di uva per ettaro:

70 q.li.

Vinificazione e affinamento:

pressatura soffice degli acini interi, lavorazione molto delicata e lenta fermentazione a bassa temperatura. Matura in acciaio sui lieviti con periodici batonnage per più di 8 mesi.

Gradazione alcolica:

12% vol.

Esame organolettico:

presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdi e lievissimi toni ramati. Di profumo intenso, caratteristico, con sentori fruttati di pera e note floreali di biancospino e giglio. Il sapore è equilibrato, morbido, minerale, di buona struttura e sapidità. Ritornano al retro-olfatto piacevolissime note di muschio, frutta candita e pietra focaia accompagnate da leggera spaziatatura di pepe bianco.

Abbinamenti gastronomici:

antipasti, primi piatti in genere e tutte le pietanze a base di pesce.

Temperatura di servizio:

8° C.

