



## OLTREPO' PAVESE PINOT GRIGIO DOC

---

VINO FERMO

**Vino:** Oltrepò Pavese Pinot Grigio DOC

**Nome:** Pinot Grigio DOC

**Gradi:** 12,5% -13,5% Vol. (a seconda delle annate).

**Uve di base:** 100% Pinot Grigio

**Collocazione geografica:** vigneti in seconda collina Oltrepò Pavese, siti nei Comuni di San Damiano al Colle, Montù Beccaria, Torrazza Coste.

**Caratteristiche vigneto:** terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa elevata, situato a 400 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale.

**Età vigneto:** 25 anni.

**Vinificazione:** Ottenuta dalla spremitura soffice delle uve, quindi un'immediata separazione del mosto dalle bucce per essere messo in tini di acciaio a temperatura controllata 15°/20° per 10/12 giorni. Dopo tale periodo viene lasciato in vasca d'acciaio per almeno 4 mesi. Affinamento in bottiglia di almeno due mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** colore caratteristico con riflessi ramati. All'olfatto intenso e complesso. Alle sensazioni vinose immediate si susseguono sentori floreali di mela, pera, banana e frutti bianchi. Al gusto morbido, elegante e strutturato. Ottima persistenza retro olfattiva.

**Servire a 8°/10°**

**Abbinamenti gastronomici:** pesce in generale, formaggi saporiti.

