



O.P. PINOT GRIGIO D.O.C.

Pinot Grigio

FORMATI DISPONIBILI

750 ml (bottiglia)

GRADI

13% – 14% 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 and Montecalvo Versiggia

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

15-25 anni

VINIFICAZIONE

Ottenuta dalla spremitura soffice delle uve, quindi un immediata separazione dalle bucce 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

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia di almeno due mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore caratteristiche 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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesce in generale, formaggi saporiti

SERVIRE A 8°/10°