



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°