

STURM

# Pinot Grigio

Frutto e seta.  
Il lavoro sulla lunghezza.



**13,5%**  
grado alcolico

**uve**  
pinot grigio

**35**  
anni  
età media vigneti

**VINO CAMALEONTICO, SA ADATTARSI ALLE PIÙ DIVERSE CIRCOSTANZE CONSERVANDO LO STILE. IL SUO TRATTO RAFFINATO DOMINA QUALSIASI TAVOLA: PARLA VARIE LINGUE, FLUENTEMENTE. PINOT GRIGIO BRILLA PER CARATTERE E PER INTELLIGENZA FACENDOSI FRUTTO, TRAMA, SETA. SORPRENDE SULLA LUNGHEZZA COGLIENDOTI DI SORPRESA: QUELLI CHE SEMBRAVANO FIORI DI CAMPO ORA SI SONO TRAMUTATI IN ALBICOCCA O CHE TI PORTA MOLTO, MOLTO LONTANO DA DOVE ERI PARTITO.**

Segno zodiacale: gemelli.

Colore preferito: data l'intelligenza estrema, non può essere che il blu.



## **UVE**

Pinot Grigio

## **VIGNETO**

Età media vigneti: 35 anni

Forma di allevamento: guyot

Momento della vendemmia: fine agosto

Modalità di raccolta: manuale

Comune di produzione: Cormòns (GO)

## **VINIFICAZIONE**

Le uve vengono diraspate e adagiate nella pressa pneumatica senza macerazione. Il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata (16-18°C). Il vino rimane sui lieviti per 6 mesi ed in seguito imbottigliato.

## **SENSAZIONI**

Dinamico, solare, fruttato. Colore giallo paglierino carico. Al naso presenta dei marcati sentori di pera e banana e fa poi pensare a un grande cesto di frutta matura assortita. In bocca è morbido, strutturato, setoso e perfettamente equilibrato. Il retrogusto è molto lungo e ricco di aromi.

## **ABBINAMENTI**

Si sposa con tutti i primi piatti a base di pesce.

Ottimo con i crostacei cotti a vapore, in modo da accostare il loro gusto dolce con la grassezza del vino.

Si esalta con le capesante gratinate e i molluschi.

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:** 11°C

**GRADO ALCOLICO:** 13,5% vol

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,60 g/l

**S T U R M**