

VITIGNO INTERNAZIONALE E VINO DI MONDO PER ECCELLENZA, IL PINOT GRIGIO È DA DECENNI VIAGGIATORE INSTANCABILE. AL NOSTRO ABBIAMO VOLUTO CONFERIRE UN TRATTO CARATTERIALE UNICO ANCHE NEL COLORE: IL SUO ROSA “OCCHIO DI PERNICE” È IL FRUTTO DELLE NOSTRE MANIACALI ATTEZIONI PER MANTENERE INTATTA LA PARTICOLARISSIMA DOMINANTE CROMATICA DELLE BUCCE, TENENDOCI LONTANI DALL’ESASPERAZIONE DEGLI “ORANGE”. UN PINOT GRIGIO CAPACE DI SPRIGIONARE SPICcate NOTE FRUTTATE, BUONA ACIDITÀ, E INNATA FRESCHEZZA CON UN FINALE DI GRANDE ELEGANZA.

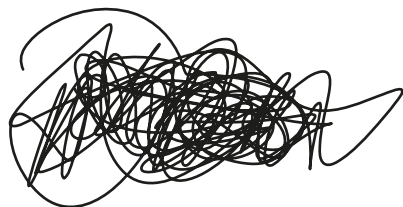
SOSTENIBILITÀ: IL VINO BIO

L’approccio bio al vigneto comporta il rispetto di molte regole e l’adesione a una vera e propria filosofia nel rispetto profondo dell’ecosistema e dei suoi cicli. Non solo quelli vitali ma anche quelli lunari, sui quali ogni anno è redatto il calendario che guida le nostre azioni in vigna e in cantina. Sono infatti le fasi lunari che stabiliscono tempi e modi.

Le uve, inoltre, le raccogliamo tutte separatamente. Questo processo comporta un impegno notevole, svolgendosi anche nel rispetto del calendario lunare. Ma ci ripaga: restituendoci un ambiente sano, una grande biodiversità, una straordinaria ricchezza di apporti provenienti da tutte le piante, le erbe, i fiori e gli insetti che popolano il vigneto e contribuiscono naturalmente alla sostenibilità e alla salvaguardia dell’ecosistema.

UVE

Pinot Grigio



VIGNETO

Età media vigneti: 35 anni
Forma di allevamento: cappuccina
Momento della vendemmia: fine settembre
Modalità di raccolta: manuale
Comune di produzione: Cormòns, (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e sottoposte a criomacerazione (macerazione a freddo) con sistema “Ganimede”, ad 8°C per 48 ore. Questo consente di ottenere un’estrazione delicata ed efficace delle sostanze nobili, utilizzando il potenziale naturale del gas di fermentazione che rimane in circolo all’interno del maceratore. La macerazione pellicolare dinamica avviene quindi in un ambiente perfettamente saturo di anidride carbonica, a garantire la protezione da ossidazione o proliferazione batterica. Al termine della macerazione, mosto e bucce vengono messe in pressa e nuovamente in acciaio per continuare la fermentazione sui lieviti indigeni a temperatura controllata. La fermentazione naturale avviene a temperatura di 18°C. Segue l’affinamento sui lieviti per circa 6 mesi e l’imbottigliamento.

SENSAZIONI

Avvolgente e progressivo, di generosa freschezza, profuma di pesca e albicocca, di glicine e fiori bianchi. Il tenue rosa “oeil de perdreau” gli conferisce un glamour inatteso e suadente, anticipatore della sua ricchezza. Fresco e fruttato, sorprende il palato con un’inattesa esplosione di sottobosco e infiorescenze delicate. Buona acidità, con chiusa sapida di grande eleganza nel finale decisamente brillante.

ABBINAMENTI

Vino estremamente versatile fin dall’aperitivo, sposa la sua elegante freschezza agli antipasti e ai piatti di pesce, sia crudi che cotti, conchiglie e crostacei. Da bere tutto l’anno, è il mattatore dei giorni d’estate.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 12°C

GRADO ALCOLICO: 13% vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,60 g/l

S T U R M