



SCHEDA DESCRITTIVA DEL “PINOT GRIGIO”

Tipo di terreno: Collinare composto da marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschoidale di età eocenica che danno origine a un substrato roccioso che trasformandosi forma la “ponca”.

Prodotto con uve: Pinot Grigio 100%

Prima annata prodotta: 1974

Esposizione: sud-ovest, nord-est.

Tenore d'alcool: 13 % **Acidità:** 5,50 ÷ 6,00 ‰

Durata del vino prevista: 3 – 4 anni.

Affinamento: Il vino viene lasciato affinare sui lieviti in vasche d'acciaio circa sei mesi e qualche mese in bottiglia.

Disponibile anche con **tappo a vite** modello Stelvin della ditta francese Pechiney: abbiamo deciso per questa chiusura molto tecnica per mantenere intatta la fragranza e le qualità organolettiche ottenute dapprima in vigna e poi in cantina.

Esame degustativo: Pinot Grigio da uve pinot grigio vinificate parzialmente in bianco. Ha colore paglierino intenso, con leggera nuance rosa antico. E' di profumo intenso, ampio e fruttato, con ottima persistenza. Il sapore è asciutto, morbido, particolarmente armonico per il corpo pieno.

Da accompagnare con: Si abbina a zuppe di pesce, grigliate di mare e varie preparazioni a base di funghi prataioli e porcini. Eccezionale il matrimonio con delle lasagnette impastate con il nero di seppia e condite con salsa di gamberi (Daniele Cernilli).

