



Pinot Grigio

Il Pinot grigio, deriva da una mutazione del Pinot nero, del quale conserva quasi tutte le caratteristiche. Come gli altri Pinot è pervenuto in Italia dalla Francia diffondendosi lentamente nelle regioni centro-nord orientali.

Dati analitici

Alcol: 12,10 % vol
Zuccheri riduttori: 9,00 g/l
Acidità fissa: 5,50 g/l
Ph: 3,22
Solforosa totale: 125 mg/l

Grappolo

Piccolo, cilindrico, talvolta alato con un'ala molto evidente simile ad un secondo grappolo. Molto compatto con acini di forma ovale. Acini di colore variabile dal grigio al viola poco intenso, di dimensione piccola, succosi, buccia leggera e pruinosa.

Vigneto: Ha 0,60
Ceppi per ettaro: 3.570 viti
Anno impianto: 2005
Sistema di allevamento: sylvoz
Terreni: argilloso - limoso
Raccolta uve: meccanica

Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice, sedimentazione statica a 11°C per una notte, travaso e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 18°C in recipienti d'acciaio per circa 15 giorni. Raffreddamento a 12°C, travaso e chiarifica proteica, riposo fino al momento della filtrazione con filtro tangenziale nel mese di Novembre. Stabilizzazione 10 giorni a 0°C.

Imbottigliato: presso Cantine Introvigne (TV)

Il Vino

La vinificazione in bianco, senza le bucce, porta ad un vino di notevole finezza, eleganza, discrezione, color giallo paglierino con sfumature ramate appena percettibili. Piacevolmente profumato da giovane ricorda la pesca acerba, fragola selvatica e con il tempo acquisisce un bouquet che ricorda il fieno secco, mandorle tostate, profumo di frutta (pera). Al gusto è asciutto, pieno, equilibrato, con un finale piacevolmente amarognolo.

Accostamenti Gastronomici

Vino da: primi piatti saporiti quali cozze e vongole, sarde in saor, risotti o pasta con crostacei, piatti a base di uova e di pesce, cucina delle erbe. Va servito alla temperatura di 10–12 °C.

