PINOT GRIGIO

Puglia IGP

100% Pinot Grigio | 12% vol | 750 ml

6-8 °C / 12 h
Maceraz. / Maceration

16-18 °C
Ferment. / Fermentation

3 mesi / months
Fecce fini / Fine lees

ITALIANO

Vitigno: 100% Pinot Grigio. Zona: Puglia.

Terreno: terra rossa, argillosa e calcarea.

Vigneti: 20-35 anni. Allevamento: alberello e spalliera. Resa: 10.000-13.000 kg di uva/ha.

Vinificazione: diraspatura e immediato raffreddamento del pigiato a 6-8 °C; macerazione per 12 ore, pressatura soffice, decantazione statica del mosto e fermentazione alcolica a 16-18 °C.

Affinamento: separazione dalle fecce grossolane e maturazione sulle fecce fini per 3 mesi; seguono stabilizzazione e imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo e gusto: fruttato, elegante e persistente, dal gusto fresco e persistente.

Abbinamenti: risotti, pesce, formaggi a pasta molle e carni bianche.

Servizio: 10-12 °C.

10-12 °C
Servizio / Serving

ENGLISH

Grape variety: 100% Pinot Grigio. Production area: Puglia.

Soil: red soil, clay and limestone.

Vines: 20-35 years. Training: bush vines and trellised vines. Yield: 10,000-13,000 kg of grapes/ha.

Vinification: destemming and immediate cooling of the crushed grapes to 6-8 °C; 12 hours of maceration, gentle pressing, static settling of the must and alcoholic fermentation at 16-18 °C.

Ageing: separation from the gross lees and maturation on the fine lees for 3 months, followed by stabilisation and bottling.

Colour: straw yellow with greenish reflections.

Aroma and palate: fruity, elegant and persistent, with a fresh, lingering palate.

Food pairing: risotto, fish, soft cheeses and white meats.

Serving temperature: 10-12 °C.

6 bottiglie / bottles per carton | 105 cartoni / cartons per pallet | 630 bottiglie / bottles per pallet | EPAL 80 x 120 cm