

Pinot Grigio Cru Selection

2019



Caratteristiche organolettiche

Abbinamenti consigliati

Per la sua complessità, il Pinot Grigio è consigliato con un'ampia gamma di cibi, dagli antipasti freddi fino alle paste primaverili-estive. Si abbina con il pesce e la cucina asiatica, thailandese e giapponese.

Potenziale d'invecchiamento

Pinot Grigio prodotto in un modo così naturale matura bene fino a dieci anni.

Vitigni: Pinot Grigio

Denominazione: Collio - Italia

Nome del vigneto: Ronc di Zegla (IT)

Età delle viti: 43 anni

Altimetria del vigneto: 250 metri s. l. m.

Esposizione vigneto: sud-ovest

Tipologia di terreno: la marna, la argilla e il calcare

Vendemmia: manuale - a fine Agosto

Vinificazione:

fermentazione spontanea a contatto con le bucce (macerazione) per 8 giorni in tini troncoconici di rovere da 2.500 litri (tono). Pressatura soffice con pressa pneumatica.

Maturazione: 12 mesi in botti di rovere da 2.500 l

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi

Gradazione alcolica: 14 % vol

Acidità: 5,1 g / l

Confezione: 0,75 l

Imbottigliamento: 3.333 bottiglie in Febbraio 2021

Temperatura di servizio: 12 - 13°C