

Pinot Grigio Cru Selection

2019



K hrani

Sivi pinot zaradi njegove kompleksnosti lahko priporočamo k širokemu spektru jedi, od hladnih predjedi (kombiniramo ga lahko z mariniranim lososom, tuno ali brancinom, hladno hobotnico in marinirano zelenjavo) do pomladno-poletnih testenin (s paradižnikovo omako ali omako z baziliko), rižot in kuskusa. Dobro se prileže tudi k lahkim morskim juham, školjkam, rakom, ribam, hobotnici, vsej perutnini in sirom (srednje staran kravji siri, sveži kozji sir ...). Odlično se poda tudi k ne preveč začinjeni azijski, tajski in moderni japonski kuhinji.

Potencial staranja

Tako pridelan sivi pinot je navadno priljubljen kot mlado vino. Vendar se moramo zavedati, da se njegov razvoj v steklenici ob primernih letnikih lepo stopnjuje tudi tja do 10 let.

Sorta grozdja: Pinot Grigio - Sivi Pinot

Vinorodni okoliš: Collio - Italija

Vinogradi: Ronc di Zegla (IT)

Starost vinogradov: 43

Nadmorska višina vinogradov: 250 m

Lega vinogradov: jug - vzhod

Sestava tal: lapor, glina, apnenec

Trgatev: ročna - konec avgusta

Vinifikacija:

Vrenje se začne spontano in poteka v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) v 2.500-litrski leseni, konusno oblikovani hrastovi posodi (tino), 8 dni. Nežno stiskanje s pnevmatsko stiskalnico.

Zorenje: 12 mesecev na kvasovkah v 2.500-litrski leseni, konusno oblikovani hrastovi posodi

Zorenje v steklenici: najmanj 6 mesecev

Vsebnost alkohola: 14 % vol

Skupna kislina: 5,1 g / l

Velikost steklenice: 0,75 l

Stekleničeno: 3.333 steklenic v Februarju 2021

Temperatura za serviranje: 12 - 13 °C