



METODO CLASSICO EXTRA-DRY PINOT GRIGIO

Vitigno: Pinot Grigio

Tipologia: Metodo Classico Extra-Dry

Sistema di Allevamento: Guyot

Numero di Ceppi per ettaro: 5000 Ceppi / Ettaro

Resa per ceppo: 1-1,2 KG / Ceppo

Concimazione: Non viene effettuata nessuna concimazione

Vendemmia: a mano

Vinificazione: dopo un'attenta selezione l'uva è immediatamente pressata in modo soffice ed il mosto viene fatto sedimentare mediante decantazione statica a freddo. Il mosto svolge una prima fermentazione in recipienti d'acciaio, a temperatura controllata di circa 17°, fino a quando raggiungerà un determinato residuo zuccherino, il quale verrà esaurito durante una seconda fermentazione che si svolgerà in bottiglia, dopo aver effettuato il tiraggio. Il vino riposa poi, per almeno 34 mesi. Successivamente la bottiglia sarà sottoposta a remouage e sboccatura.

Sboccatura: 36 mesi non dosato.

Gradazione alcolica: 12% VOL.

Colore ed aspetto: brillante giallo paglierino con bagliori dorati, corredato da perlage fitto e persistente.

Profumo: buona complessità e finezza, fruttato importante con susina stramatura, mango, pesca bianca; florealità di zagara e giglio. Sorprendono i sentori di torta di frutta e mascarpone.

Gusto: asse fresco sapido a contrastare un abboccato piuttosto incisivo. Un metodo classico piacione che coerentemente ripropone in bocca i ritorni fruttati.

Abbinamento: residuo zuccherino capace di far fronte ad una pizza bianca con salsiccia, ad un tagliere di prosciutto toscano, finanche un'orata in crosta di sale.

Servizio: servire a 6 °C in flûte.