



GRIGIO FUMO

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C.

Il *Grigio Fumo* è un vino rosato, delicato ed elegante, prodotto con uve Pinot Grigio, vitigno dalla bacca grigia originario della Borgogna, poi diffusasi in varie regioni italiane.

Il nome richiama il fumo del vulcano spento "Calvarina", situato a 600 mt s.l.m. dove coltiviamo i nostri vigneti. Grazie ai suoli vulcanici, ricchi di pietra focaia, il Grigio Fumo gode di una spiccata nota minerale e sapida.

È un vino leggero e fresco, adatto ad accompagnare gli aperitivi e le serate estive.

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassette durante la prima decade di settembre.

Selezione dei grappoli, diraspatura e successivamente criomacerazione in pressa chiusa a 5 C° per 12 ore.

DESCRIZIONE

Colore rosa tenue luminoso e lucente.

Si muove nel bicchiere con piena consistenza.

Al naso ricco e avvolgente, di grande complessità ed eleganza.

Bouquet accattivante, in evoluzione da note floreali di glicine, zagara, acacia e margherita, verso sentori fruttati maturi di pesca gialla, melone e mandarino, seguiti da una delicata nota minerale iodata e accenni di fieno.

Palato croccante, pieno e persistente. La grassezza del sorso è perfettamente bilanciata dalla freschezza e dalla sapidità avvolgente.

Finale di grande corrispondenza olfattiva, con ritorni agrumati e salini.

Servire a 4/6 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo sia da aperitivo che da tutto pasto.

Si abbina perfettamente a piatti di pesce crudo e risotti.

Si suggerisce l'abbinamento con: tartare di salmone su crema di avocado e zenzero; formaggi a media stagionatura; sformati di verdure.

STATISTICHE DEL VIGNETO

Zona: Roncà - Monte Calvarina, Verona

Uva: 100% Pinot Grigio delle Venezie

Suolo: vulcanico

Altitudine: 580 metri slm

Esposizione: sud

Superficie coltivata a vigneto: 1.5 H.a

Età vigne: 20 anni

Densità: 6000 vigne per H.a

STATISTICHE DI VINIFICAZIONE

Resa per ettaro: 70 q.li

Acidità: 5,80

pH: 3.20

Zuccheri: 2,50 g/l

Solfiti: 80 mg/l

Alcol: 12,5% vol.

Produzione: 6600 bt

Vaso di fermentazione: acciaio

Elevazione: 7 mesi sui propri lieviti

Longevità: 7 anni