



GRIGIO FUMO

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C.

Il Grigio Fumo è un vino rosato, delicato ed elegante, prodotto con uve Pinot Grigio. 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 e diraspatura, successivamente criomacerazione in pressa chiusa a 5 C° per 12 ore e pressatura soffice.

Prima della fermentazione, il mosto viene decantato.

Si procede con la fermentazione in acciaio, al suo termine le fecce nobili vengono preservate eseguendo settimanalmente dei bâtonnage e conservate per 8 mesi.

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.

Temperatura di Servizio: 4/6 C°

Longevità: 7 anni

STATISTICHE DEL VIGNETO

Zona: 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

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tartare di Salmone su crema di avocado e zenzero

Sformatino alle verdure

Formaggi a media stagionatura

Antipasto di pesce crudo

Risotto delicato ai frutti di mare