

# Grigio Fumo

Pinot Grigio delle Venezie DOC



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

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

## 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 6 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

## ABBINAMENTI

Un vino fresco, minerale, perfetto per accompagnare aperitivi e primi piatti di pesce, come:

- Tartare di Salmone al profumo di zenzero su dadolata di avocado
- Sformatino alle verdure;
- Formaggi a media stagionatura;
- Antipasto di pesce crudo;
- Risotto delicato ai frutti di mare.



### Il consiglio dello chef

Vellutata tiepida di carote e zenzero, cialda di pane con scorza d'arancia e sale rosa, crudité di mazzancolle.