

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, perfetto per accompagnare aperitivi e primi piatti di pesce:

- 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.