



PINOT GRIGIO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore giallo intenso è attraversato da riflessi dorati. Il suo profumo è complesso ma delicato. Si avvertono note fruttate, in particolare di pera e di pesca. Al palato si presenta bene strutturato e con sapidità durevole. Dopo qualche momento nel bicchiere, il Pinot Grigio sviluppa una piena aromaticità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Armonioso di struttura, il Pinot Grigio esalta le qualità di primi piatti importanti, del baccalà, e dei formaggi di sapore intenso, anche erborinati. Si serve ad una temperatura di 12-14°C.

TERROIR

Il vino si produce esclusivamente con uve Pinot Grigio. Si adopera un sistema di allevamento Guyot. Il terreno, situato a sud del Lago di Garda, è di tipo morenico, con filari esposti a Nord-Sud. La densità d'impianto è di 4.400 ceppi per ettaro. La resa media è di 2 kg per pianta.

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 gr./l.

LONGEVITÀ: 3-4 anni

VINIFICAZIONE

La vendemmia è rigorosamente manuale. Il mosto è ottenuto con una pressatura lenta e progressiva delle uve a grani interi. Fermenta a temperatura controllata in contenitori di acciaio con lieviti selezionati con cura. Il Pinot Grigio, conservato sotto lieviti per circa 4 mesi fino al momento dell'imbottigliamento, viene commercializzato soltanto dopo circa 2 mesi di affinamento in bottiglia.

VITIGNO: 100% Pinot Grigio



70 calorie



750ml



13% vol.



jakowine.it
info@jakowine.it

Strada Corte Garofolo 73
37135 Verona - Italy
Ph 045 502952 Fax 045 8207931
P.Iva 04142770371

