

PINOT GRIGIO

DOC 2020

UVAGGIO: Pinot grigio

ETÀ DELLE VITI: 5 - 30 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2021 - 2022

RESA/ETTARO: 70 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 6,2 g/l

Contiene solfiti

» Come indossare i tuoi jeans più preferiti o la t-shirt fortunata... il vino che ti fa sentire a casa. Brindate ogni giorno alla bellezza della vita e sorridete ottimisti. «

ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. In aprile, invece, il clima era secco e caldo. La fioritura si è presentata un po' prima del solito, e l'estate è trascorsa senza notevoli periodi di caldo. Ciò nonostante, il vantaggio vegetativo si è assottigliato mano a mano che ci si avvicinava alla stagione della vendemmia. Le prime uve sono state raccolte all'inizio di settembre. L'ultimo carico è giunto in cantina il 9 ottobre.

VINIFICAZIONE

Pressatura dell'uva intera raccolta matura e perfettamente sana, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata di 18-20 °C, maturazione di 3 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione sud e est tra 300 e 450 m sul livello del mare e terreno calcareo argilloso.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- colore giallo paglierino
- aroma fruttato d'ananas e pera matura
- corpo morbido e piacevole, finale persistente e fruttato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si presta ottimamente ad accompagnare piatti a base di funghi, pesce e frutti di mare. Si consiglia anche come vino da aperitivo.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER - 2019: 90 p.

JAMES SUCKLING - 2016: 92 p.; 2017: 90 p.; 2018: 90 p., 2019: 90 p.

JAPAN WINE CHALLENGE - 2019: Best White Wine of the year

WINE & SPIRITS - 2015: Best Buy

SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS - 2015: Silver, 2016: Gold, 2018: Gold

FALSTAFF - 2018: 90 p.

