

PINOT GRIGIO
BLUSH



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET

Denominazione

Indicazione geografica protetta

Tipo di vino Bianco macerato

Tipo di terreno Argilloso compatto

Uve Pinot Grigio

Sistema di Allevamento

Guyot

Vendemmia La raccolta viene effettuata manualmente all'inizio di settembre

Resa ettaro 100 q.li/ha

Vinificazione

Si effettua la pigiatura delle uve con severo abbattimento termico e in atmosfera inertizzata con ghiaccio secco; il pigiato a temperatura di 8°C viene mantenuto in vasca coibentata per circa due giorni, poi, quando ha assunto il colore tipicamente rosato viene posto in pressa per la separazione delle parti solide; il mosto viene posto in vasca di acciaio dove sosta per 3 giorni a 6°C e viene infine travasato al giusto grado di torbidità e la fermentazione viene innescata utilizzando specifici lieviti che lavorano a basse temperature, tra i 10°C e i 15°C. Dopo circa un mese viene effettuato un primo travaso cui segue la sosta sulle fecce fini per il periodo da novembre ad aprile.

Caratteristiche

Vino dal colore tenuemente rosato; olfatto ricco di note tropicali, pompelmo rosa e mango. Molto croccante al palato, con perfetto equilibrio tra acidità e sapidità. Il retrogusto è decisamente fruttato, con un richiamo di pesca a polpa bianca.

Abbinamenti

Sushi, torte rustiche

Temperatura di servizio 10°C

Gradazione alcolica 12,5 % vol

Appellation: Protected Geographical Indication

Type of wine macerated white

Grape: Pinot Grigio

Soil Compact clayey

Traning System Guyot

Harvest manual harvest at the beginning of September

Yield 100 q.li/ha

Vinification

The grapes are crushed with a severe thermal reduction and in an inert atmosphere with dry ice; the crushed grapes at a temperature of 8°C are kept in an insulated tank for about two days, then, after they have achieved the typical pinkish color, they are put in the press for the separation of solid parts; the must is left in steel tanks for 3 days at 6°C and is finally racked at the right turbidity level and the fermentation is started using cultured yeasts which work also at low temperatures, between 10°C and 15°C. After around one month the wine is racked for the first time and then it is left on fine lees for the period that lasts from November to April.

Flavour Characteristics

Wine with a delicate pink color; rich aroma of tropical notes, pink grapefruit and mango. Very crisp on the palate, with perfect balance between acidity and flavor. The aftertaste is fruit forward, with hints of white peach.

Food Pairing

Sushi, rustic cakes

Service Temperature 10°C

Alcohol 12.5% abv.

