

Pinot Grigio



Tipo di terreno: Marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschoidi di età eocenica che danno origine a un substrato roccioso che trasformandosi forma la “ponca” caratteristica della nostra zona geografica prevalentemente collinare.

Prodotto con uve: Pinot Grigio 100% .

Esposizione: sud-ovest, nord-est.

Prima annata prodotta: 1974

Tenore d'alcool: 13%

Acidità: 5,50 ÷ 6,00 ‰

Durata del vino prevista: 3 – 4 anni.

Esame degustativo:

Pinot Grigio da uve pinot grigio vinificate parzialmente in bianco. Ha colore paglierino intenso con leggera nuance rosa antico. E' di profumo intenso, ampio e fruttato, con ottima persistenza. Il sapore è asciutto, morbido, particolarmente armonico per il corpo pieno. Si abbina con zuppe di pesce, grigliate di mare e varie preparazioni a base di funghi prataioli e porcini. Eccezionale un matrimonio con delle lasagnette impastate con il nero di seppia e condite con salsa di gamberi. (Daniele Cernilli)