

PINOT GRIGIO

Molto probabilmente una mutazione del Pinot nero, questo vitigno è maggiormente coltivato nel Nord Italia, principalmente in Veneto e nel Friuli. In Puglia, quando allevato in maniera adeguata ed in certi terroir, riesce a produrre vini freschi di buona beva, perfetti per gustare durante un aperitivo in una calda serata estiva, nonché in abbinamento con i frutti di mare tipici salentini.

VITIGNO: Pinot Grigio

DENOMINAZIONE: Puglia IGP

ZONA DI PRODUZIONE: area rurale in provincia di Taranto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera a Guyot

TERRENO: medio impasto

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: La vendemmia viene effettuata alle prime ore dell'alba, quando le temperature più basse aiutano a preservare freschezza e aromaticità.

VINIFICAZIONE: pigiatura e successiva pressatura soffice. Fermentazione del mosto fiore a temperatura di 15 °C per circa 10 giorni.

MATURAZIONE: 3 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

APPORTO CALORICO: 87,5 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino brillante; delicati aromi di mela verde e pera, con sfumature di timo ed erbe aromatiche mediterranee; gusto fresco e leggero, molto piacevole. Ben equilibrato in acidità e morbidezza.

SERVIZIO: 6-8 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti a base di pesce, frutti di mare e verdure; formaggi dai sapori poco pronunciati, risotto alle erbe.

