



CANTINE LAVORATA

Italia



Pinot Grigio

Denominazione

Indicazione Geografica Tipica Terre Siciliane

Varietà delle uve

100% Pinot Grigio

Vigneti

Area sud-occidentale della Sicilia, con filari a ca. 300 metri s.l.m.

Suolo

Di origine alluvionale, argilloso e ghiaioso

Vendemmia

Periodo compreso nella prima metà di agosto.
La raccolta viene effettuata rigorosamente a mano

Vinificazione

Vinificazione in bianco con fermentazione a freddo

Affinamento

Conservato in contenitori in acciaio inox

Dati analitici all'imbottigliamento

Dopo la microfiltrazione viene imbottigliato in ambiente isobarico

Grado alcolico

13%

Acidità totale

6,5 g/l

Degustazione e analisi sensoriale

Analisi visiva: colore giallo paglierino, brillante e con una buona consistente

Analisi olfattiva: intenso, complesso e fine. Presenta un dominante sentore minerale di salsedine, con un delicato bouquet di fiori bianchi come margherite e camomilla, seguito da note fruttate di ananas e melone bianco e note agrumate di pompelmo bianco.

Analisi gusto-olfattiva: secco, abbastanza caldo e avvolgente; una moderata freschezza accompagna una spiccata sapidità. Il corpo è equilibrato con una buona struttura.

Sviluppo: intenso, molo persistente e piacevolmente elegante.

Temperatura di servizio: 12 °C