

# Mattia [Beyond Pinot] 2015



## VARIETÀ

Pinot Grigio 100%



## VIGNETO

Esclusivamente dalla vigna "Mattia". 5.500 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot ed una resa di 70 q.li/ha.



## VENDEMMIA

Meticolosa vendemmia manuale in cassetta.



## VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione a freddo, l'uva viene delicatamente pressata. Il mosto ottenuto viene raffreddato e si ottiene così una prima pulizia del succo con la decantazione statica. La fermentazione, che si svolge con l'ausilio di lieviti selezionati a temperatura controllata, avviene una parte in serbatoi di acciaio inox e una parte in grandi botti di rovere.



## MATURAZIONE

Sul deposito fine con frequenti batonnages per 8 mesi, metà negli stessi contenitori di fermentazione e metà in botti da 2.000 lt.



## NOTE DEGUSTATIVE

### Colore

Giallo intenso dorato.

### Bouquet

Note ricche di fiori, miele d'acacia, mandarino, accenni di grafite e pietra.

### Palato

Intenso, persistente, delicata acidità e sapidità arrotondata da gentili note cremose.



Ottimo con crostacei o pesci cotti, anatra, quaglia, risotti ben conditi o pasta ripiena al brasato.

Servire a 12-14 gradi.

## GRADO ALC.

13%

## ACIDITÀ

4,7 g/l

## pH

3,37

## ESTRATTO

SECCO

20,1