

XL 2014

Il lato Ramato del Pinot Grigio



VARIETÀ

Pinot Grigio 100%



VIGNETO

Esclusivamente dalla nostra vigna più vecchia, "Mattia". 5.500 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot ed una resa di 60 q.li/ha.



VENDEMMIA

Meticolosa vendemmia manuale in cassetta con scelta dei grappoli più maturi.



VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura, il mosto fermenta sulle bucce per 8 giorni a temperatura controllata a 17-19°C. Successivamente alla svinatura, una piccola parte del mosto completa la fermentazione in botti di rovere da 500 litri e la restante parte in serbatoi di acciaio inox.



MATURAZIONE

Per 18 mesi, negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine e frequenti batonnages. Affinato in bottiglia per almeno 6 mesi.



NOTE DEGUSTATIVE

Colore

Inconfondibile color rame lucidato.

Bouquet

Fragoline di bosco, mela e talco.

Palato

Di carattere, grande equilibrio e generosità del corpo con una struttura imponente, ampia e avvolgente.



È un ottimo aperitivo e a tavola si esalta con antipasti di mare, primi piatti con le verdure e carni bianche. Si abbina perfettamente con formaggi freschi.

Servire a 12-14 gradi.

GRADO ALC.

13%

ACIDITÀ

5,6 g/l

pH

3,46

ESTRATTO

SECCO

23,5