

## XL 2018

Il lato Ramato del Pinot Grigio



**VARIETÀ** Pinot Grigio 100%



**VIGNETO** Esclusivamente dalla vigna "Mattia", piantata nel 1990, con un'età media della vite di 18 anni. 5,600 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot. Resa di 90 q.li/ha.



**VENDEMMIA** Il 12 settembre. Vendemmia manuale in cassetta seguita da selezione ottica.



**VINIFICAZIONE** Diraspata e pigiata, l'uva viene posta in una vasca di acciaio inox ed il mosto ottenuto fermenta in macerazione per 12 giorni ad una temperatura controllata di 18°C; durante questa fase, procediamo con follature tre volte al giorno. Successivamente, procediamo con la svinatura ed una soffice pressatura.



**ÉLEVAGE** Il vino matura per otto mesi in una vasca d'acciaio inox, giacendo sul deposito fine. Effettuiamo bâtonnage sino a fine dicembre, prima due volte al giorno e poi con minore frequenza. In seguito, il vino viene accompagnato in botti di rovere di Slavonia/francese da 20 hl, dove continua a maturare per 15 mesi. XL evolve in bottiglia per sei mesi prima del rilascio.



**NOTE DEGUSTATIVE** (servire a 15°C)

**Colore** Inconfondibile color rame lucidato.

**Bouquet** Avvolgente ed invitante, con note di rosa canina, fragole di bosco, rosmarino, anice stellato, ed arancia candita.

**Palato** Morbido e vellutato, con tannini setosi. Note balsamiche, con accenni di agrumi, pepe bianco, delicato miele di castagno, vaniglia, e piccole ciliegie.



**ABBINAMENTI** Ottimo sostituto ai rossi meno tannici, XL trionfa con paste, carni rosa, e zuppe di pesce. Si abbina perfettamente a formaggi stagionati. Abbinamento memorabile: Amatriciana bianca con guanciale di maiale iberico e shiitake @ Trattoria Aquilotto (Kawasaki, Giappone)

### DATI ANALITICI APPROSSIMATIVI

<b>Grado alc.</b> 13,1%	<b>Acidità tot.</b> 5,1 g/l	<b>Acido lattico</b> 0,8 g/l	<b>Acido malico</b> 0,7 g/l
<b>pH</b> 3,4	<b>Estratto secco</b> 24,4	<b>Glicerina</b> 8,0 g/l	<b>Zucchero res.</b> 3,0 g/l