

# FINELL

## PINOT GRIGIO DOC 2021

---

**Posizione:** Cardano

**Altitudine:** 330 m

**Terreno:** profondo, porfido sabbioso e profondo

**Inclinazione:** 20-55%

**Forma di allevamento:** Pergola / Guyot

**Età delle viti:** 20-45 anni

**Vendemmia:** inizio metà settembre

---

### VINIFICAZIONE

**Varietà:** 100% Pinot Grigio

**Vinificazione:** delicata pressatura ad acini interi, 8 ore di macerazione. Sedimentazione naturale del mosto e fermentazione controllata in botti acciaio inox con affinamento sulle bucce per due giorni.

**Affinamento:** Batonnage fino metà febbraio con affinamento "sur lies" fino a fine marzo. 20% maturato in Barrique di rovere francese (secondo passaggio) per 4 mesi.

---

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo dorato brillante con riflessi rosa

**Profumo:** floreale, caratterizzato da una percezione più intensa di fiori di melo, equilibrato da un leggero aroma di frutta con nocciolo.

**Sapore:** al palato si presenta con un'acidità straordinariamente rinfrescante e grintosa, ben equilibrata con la dolcezza del frutto. Mineralità pronunciata con una sottile percezione salina. Ricco nel finale e molto persistente al palato. Un vino elegante e pieno di vigore con un carattere seducente e giovanile.

**Consigli e abbinamenti:** il vino si abbina perfettamente alla cucina asiatica, agli antipasti mediterranei, ai piatti di pasta e di pesce.

**Consumo consigliato:** Fino a 2026

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C



**ALCOL**  
13,5% Vol.

**ZUCCHERI RESIDUI**  
1,8 g/l

**ACIDITÀ**  
5,4 g/l