

FINELL

PINOT GRIGIO DOC 2018

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 2024

Temperatura di servizio: 8-10 °C



ALCOL

13,5% Vol.

ZUCCHERI RESIDUI

2,9 g/l

ACIDITÀ

6,3 g/l