



ALCOL
14% Vol.

ZUCCHERI RESIDUI
1,2 g/l

ACIDITÀ
4,95 g/l

MAXIMUS

PINOT GRIGIO - IGT 2021

Sito: Cardano

Livello del mare: 330 m

Suolo: profondo, terreno sabbioso porfirico
esposto alle intemperie

Pendenza: 20-55 %

Metodo di coltivazione: Pergel / Guyot

Età delle viti: 20-45 anni

Raccolta: inizio - metà settembre

VINIFICAZIONE

Varietà: 100% Pinot Grigio

Vinificazione: fermentazione sulle bucce in un'anfora di
argilla non trattata per 1,5 mesi

Vinificazione: seguito da un affinamento completo sui lieviti
per 1,5 anni in barrique francesi
(secondo passaggio)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: sottili note di rosa con riflessi ramati

Note di fragranza: Caratterizzato da una percezione speziata
di pepe bianco, abbinata a un delizioso profumo di pesca
bianca e frutta secca.

Sensazione gustativa: Al palato, rivela un'acidità
eccezionalmente rinfrescante e piacevolmente vivace, ben
equilibrata con lo zucchero. Mineralità meravigliosamente
pronunciata con una chiara percezione salata. Corposo sul
finale e molto duraturo al palato. Un vino elegante e pieno di
carattere che si evolve meravigliosamente con l'aerazione.

Abbinamento: Questo vino si combina perfettamente con
la cucina asiatica, lo zafferano e le variazioni di formaggio
piccante.

Età ottimale per bere: fino al 2030

Temperatura di servizio: 10-12 °C