

VITIGNO: 100% Pinot Grigio Biologico DENOMINAZIONE: Vino Bianco – “Terre Siciliane” I.G.P.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Valle del Belice, 200/500 m s.l.m., esposizione Nord-Est.

TERRENO: Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillosi-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica.

VINIFICAZIONE: 100% Pinot Grigio. Solo inizialmente il mosto è trattato ossidativamente per ottenere una definitiva stabilità del colore.

In seguito la fermentazione dura 15 giorni a temperatura controllata di 13-15° C.

Affinamento in botte di acciaio inox per 2 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE: Bouquet di pera, mela verde e pesca. Al palato è fresco e sapido con note fruttate. Piacevole e persistente seguito da un finale fresco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 / 10 °C.

ABBINAMENTI: Ottimo con antipasti leggeri, crostacei, pesce crudo e piatti a base di risotti.

NOTE: Certificato biologico da Suolo e Salute srl Italy

PINOT GRIGIO