

STURM
COLLIO

Pinot Grigio

Frutto e seta.
Il lavoro sulla lunghezza.

Vino camaleontico, sa adattarsi alle più diverse circostanze conservando lo stile. Il suo tratto raffinato domina qualsiasi tavola: parla varie lingue, fluentemente. Pinot Grigio brilla per carattere e per intelligenza facendosi frutto, trama, seta. Sorprende sulla lunghezza cogliendoti di sorpresa: quelli che sembravano fiori di campo ora si sono tramutati in albicocca o che ti porta molto, molto lontano da dove eri partito.

Segno zodiacale: gemelli. Colore preferito: data
l'intelligenza estrema, non può essere che il blu.



Scheda tecnica

Confezioni disponibili

UVE

100% Pinot Grigio

VIGNETO

Età media vigneto: 35 anni

Numero medio di ceppi per ettaro: 4.000

Forma di allevamento: guyot

Produzione media: 55 hl/ha

Momento della vendemmia: prima decade di settembre

Modalità di raccolta: manuale

Comune di produzione: Cormòns (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e adagiate nella pressa pneumatica senza macerazione. Il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata (16 - 18°C). Il vino rimane sui lieviti per 6 mesi ed in seguito imbottigliato.

SENSAZIONI

Dinamico, solare, fruttato. Colore giallo paglierino carico. Al naso presenta dei marcati sentori di pera e banana e fa poi pensare a un grande cesto di frutta matura assortita. In bocca è morbido, strutturato, setoso e perfettamente equilibrato. Il retrogusto è molto lungo e ricco di aromi.

ABBINAMENTI

Si sposa con tutti i primi piatti a base di pesce. Ottimo con i crostacei cotti a vapore, in modo da accostare il loro gusto dolce con la grassezza del vino. Si esalta con le capesante gratinate e i molluschi.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 11°C

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,40 g/l



shopper



scatola da 3/6/12



astuccio singolo
magnum 1,5l