

Pinot Grigio Passito I.G.T.
Veneto



elegante nel suo color ambra, si presenta all'olfatto con il suo tipico aroma di frutta passata che si circonda anche di sentori di albicocca, arancia candita e rosa gialla; un ricco preludio ad un sapore altrettanto variegato, intenso e avvolgente

Denominazione

Pinot Grigio Passito I.G.T. Veneto

Vitigno

100% Pinot Grigio

Provenienza

regione Veneto

Vinificazione

dopo un'accurata selezione delle uve in campagna, i grappoli vengono posti in piccole cassette e poi messi a riposare in fruttaio, dove, se necessario controllando la temperatura e l'umidità, otteniamo un appassimento degli acini e non una disidratazione. Quando abbiamo raggiunto un calo ponderale tra il 40-50% e/o almeno il 50% degli acini ha cambiato il suo colore da giallo verdognolo a ambra, si inizia la pigiatura a cui segue la torchiatura e la fermentazione del mosto ottenuto in legno di secondo passaggio.

Conservazione e invecchiamento

in cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C. Il buon tenore alcolico consente un medio lungo invecchiamento in cantina con conseguente affinamento.

Colore

ambra.

Profumo

tipico di frutta passata con sentori di albicocca, arancio candito e di rosa gialla.

Sapore

intenso, avvolgente, mieloso, asciutto con sentori tipici di albicocca matura.

Gradazione alcolica 13% vol.

Temperatura di servizio ottimale 14-16° C

Affinità gastronomiche

elegante nell'accompagnamento di formaggi erborinati, foie gras, pasticceria secca, ma anche dolci alla crema.

Confezione

bottiglie bordolesi da 50 cl. scatole da 12.

Gli appunti dell'enologo...

"Le affinità di abbinamento di questo grande passito ci permettono molteplici occasioni di degustazione e apprezzamento collocandolo, senza indugio, tra i passiti internazionali che meglio accompagnano la grande tradizione pasticceria, casearia e di lavorazione dei foie."



AWARDS



2013
Dama D'oro
Enoconegliano
GOLD MEDAL



2014
Decanter word wine
Award (DWWA)
BRONZE MEDAL



2015
Dama D'oro
Enoconegliano
DIPLOMA DI MERITO

