



Il Casato

Pinot Grigio Delle Venezie Freso Rosé

Bio

Vinificazione

Partendo dalle migliori uve di Pinot Grigio da agricoltura biologica si ottiene un mosto puro, da uve che non vengono trattate in vigneto con principi attivi a base di zolfo, elemento ammesso in tutte le pratiche di agricoltura biologica, ma che porterebbe allo sviluppo di solforosa. Il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 4 ore in macerazione per estrarre il colore desiderato, prima di essere sottoposto ad una soffice pressatura. Viene quindi chiarificato per evitare che i lieviti naturalmente presenti sulle uve inneschino una fermentazione spontanea che porterebbe a sviluppo di solforosa. Segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15-16°C che, anche in questa fase, avviene con lieviti selezionati bassi produttori di SO₂. Il vino rimane poi a contatto con i lieviti per creare un ambiente anti ossidativo e che aiuti al fissaggio e alla stabilità del colore nel tempo.

Caratteristiche

Colore rosato brillante, al naso percepiamo note fruttate con sentori di pesca, albicocca, susine e frutti di bosco, in bocca possiamo apprezzare la sua morbidezza che lo rende molto armonico e delicato, dopo la bevuta possiamo apprezzare la sua mineralità che lo rende molto lungo e persistente.

Abbinamenti

Perfetto freddo come aperitivo, con antipasti a base di verdure grigliate o anche con un primo leggero a base di pesce.



Pinot Grigio



Veneto



14-16 °C



Alcol: 11.5%
Zuccheri: 4 g/l

