



Il Casato

Pinot Grigio Delle Venezie Freso White

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. Dopo una soffice pressatura, viene immediatamente chiarificato il mosto 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 giallo paglierino, al naso è caratterizzato da note di frutta a pasta bianca in particolare di pera con accennati sentori di agrumi come il lime e pompelmo rosa. Al palato entra morbido per poi manifestare la sua ben bilanciata acidità che ci accompagna fino in fondo al sorso lasciando la bocca pulita e facendo apprezzare ancora le sue note aromatiche.

Abbinamenti

Ottimo con formaggi freschi e a pasta tenera, con un risotto con asparagi e primi leggeri.



Pinot Grigio



Veneto



14-16 °C



Alcol: 11.5%
Zuccheri: 4 g/l