



BIANCOGRIGIO "Integro" Italo Cescon

Pinot Grigio DOC delle Venezie

Tipologia

Pinot Grigio

Uva

100% Pinot Grigio

Zona di provenienza delle uve

Comune di San Biagio di Callalta - Fagarè

Coltivazione: Biologica

Resa per pianta: 800 g

Resa in cantina: al 50%

Vinificazione

Pressatura di uve intere, fermentazione spontanea e affinamento in parte in cemento non vetrificato e in parte in tonneaux per un periodo di 7 mesi. Vino non filtrato e senza solfiti aggiunti. Imbottigliato in luna calante e lasciato maturare per almeno 18 mesi.

Dati analitici medi

Alcool 13,5 % vol. - Zuccheri 0,39 g/l - Durata circa 10 anni

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino intenso con sfumature verdine. Leggera velatura data dalla sua integrità. Al naso regala dei profumi intensi ed eleganti, note fruttate di pesca bianca, agrumi gialli, per poi aprirsi con note balsamiche e leggermente speziate. Accenno di vaniglia data dal passaggio in legno. Piacevole il contrasto tra naso e bocca che in un primo momento può sorprendere per l'intensità della freschezza e la buona sapidità, in equilibrio.

Abbinamenti Consigliati

Ottimo accompagnamento a pietanze delicate, frutti di mare e primi piatti a base di pesce. Da provare con salumi dal gusto delicato come prosciutto dolce.
