

Pinot Grigio



CIVARDI RACEMUS



Dati tecnici

| | |
|--------------------|---|
| Tipologia | Bianco frizzante Doc |
| Zona di produzione | Comune di Ziano Piacentino nella Doc Colli Piacentini |
| Uve | Pinot Grigio 100% |
| Resa in vigna | 90 quintali/ha |
| Vinificazione | Vinificazione in bianco con immediata separazione delle bucce, fermenta lentamente a temperatura controllata di circa 17°C. La frizzantatura è ottenuta con metodo Charmat di circa 3 mesi con la trasformazione di un residuo di zuccheri dello stesso vino. |
| Annata | 2018 |

Caratteristiche organolettiche

| | |
|---------------------|--|
| Aspetto visivo | Limpido, cristallino, leggermente frizzante, giallo paglierino tendente al rosa tenue. |
| Aspetto olfattivo | Caratteristico e fine. |
| Aspetto gustativo | Secco, fresco, fine, molto gradevole, vivace. |
| Accostamenti | Si abbina ad antipasti, minestre e primi di gusto. |
| Gradazione alcolica | 12% vol. |
| Servire a | 10° C |
| Residuo Zuccherino | 5,6 g/l |

Disponibile in Bottiglie 0,75 l

curiosità

Il vitigno Pinot grigio è una mutazione genetica del Pinot nero e appartiene al gruppo dei vitigni così detti internazionali. La sua origine è francese, ma è ampiamente coltivata in tutto il mondo.

È stato per molti anni uno dei viti più "alla moda" della produzione italiana. La sua caratteristica più rilevante è il suo colore ramato e la nostra cantina lo vinifica in bianco, conferendogli il suo peculiare colore.