



PLEIONE



PLEIONE PINOT GRIGIO EMILIA

Composizione Ampelografica:

100% pinot grigio

Zona di Produzione:

Ponte dell'Olio, val Nure (PC)

Tipologia del Terreno:

Impasto medio

Esposizione:

Sud

Altitudine:

m 300 s.l.m.

Sistema di allevamento:

Guyot semplice

Densità di impianto:

3800 piante / Ha

Resa per Ettaro:

70 Q.li

Epoca di vendemmia:

Settembre

Tecnica di produzione:

Vinificazione classica in bianco con diraspatura dell'uva e breve macerazione pellicolare in pressa. La fermentazione si sviluppa in vasche d'acciaio..

Caratteristiche organolettiche:

Di colore giallo paglierino scarico. Al naso esprime profumi floreali e di frutta matura, mentre in bocca regala sensazioni di frutta estiva, in particolare di pesca e pera. Il finale è fresco, lungo e persistente.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo vino da pesce sia di lago che di mare. Molto versatile sia con primi piatti a base di pasta o riso e secondi di carni bianche..

Temperatura di servizio:

13°C

Tenore Alcolico:

14,5% vol