

EPICURO



PINOT GRIGIO

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
BIANCO



VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Pinot Grigio minimo 85% più altri vitigni autorizzati dal disciplinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a guyot.

SUOLO

Terreni argillosi e calcarei.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice delle uve in ambiente controllato, vinificazione in bianco e fermentazione a bassa temperatura fino alla fine della stessa, affinamento in acciaio.

ANALISI SENSORIALE

Giallo paglierino cristallino. Naso intenso di pesca e pera mature, un accenno vegetale di fieno e soffi di rosa bianca e fiore di ribes bianco. Sapidità in evidenza al palato, che lascia spazio a sensazioni fruttate, vegetali, e ad una bella persistenza.

TITOLO ALCOLEMICO

12%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C.

ABBINAMENTI

Aperitivo, antipasti di mare, primi piatti a base di verdure, filetto di platessa alle zucchine e formaggi freschi.