RETROTERRA




# PINOT GRIGIO

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
BIANCO

**Vigneti di provenienza**
Puglia.

**Uve di provenienza**
Pinot Grigio minimo 85%.

**Sistema di allevamento**
Cordone speronato.

**Suolo**
Terreni chiari, tendenzialmente argillo-sabbioso.

**Vinificazione e affinamento**
Vendemmia delle uve a maturazione ottimale, pressatura soffice, lavorazioni in temperatura controllata, a freddo. Fermentazione a basse temperature, affina¬mento in acciaio inox e maturazione in acciaio.

**Analisi sensoriale**
Giallo paglierino tenue, di buona consistenza e luminosità. Attacco su note di frutta e fiori bianchi con leggeri sentori di erbe mediterranee. In bocca è fresco, di buona sapidità, corrispondente al naso e di buona persistenza.

**Titolo alcolemico**
12,5%.

**Temperatura di servizio**
6/8° C.

**Abbinamenti**
Aperitivi e finger food, antipasti di mare, risotti ai frutti di mare, pesci al forno, formaggi freschi.

**Riconoscimenti**
2024 › Medaglia d'Argento Mundus Vini