



[ORCODE WEB](#)



Pinot Grigio Vino IGT Umbria - Bottiglia da 0,75 Lt - Cantina Baldassarri

Disciplinare: IGT Umbria - Pinot Grigio

Esame organolettico

Uvaggio: 100% Pinot Grigio.

Aspetto: Netto, limpido scarico.

Colore: Giallo paglierino scarico.

Profumo: I sentori olfattivi sono estremamente intensi ed eleganti.

Le noti principali si riconducono ad aromi di fermentazione; mela, banana, frutta esotica. La leggera permanenza su fecce fini è testimoniata dalle note di lievito e di crosta di pane.

Sapore: Il sapore è asciutto, pieno ed armonico.

Da considerare con attenzione la freschezza e il buon equilibrio gustativo tra alcool ed acidità.

Produzione: La raccolta è effettuata in cassette forate da KG15 cad. Le uve vengono diraspate e subiscono una pressatura soffice qui avviene la sua selezione delle diverse frazioni di mosto.

Il mosto viene illimpidito e vengono separati i fondi.

Vengono aggiunti i lieviti selezionati. La fermentazione alcolica che è termo controllata dura circa dieci giorni.

L' affinamento viene fatto in acciaio inox "sur lies".

Il vino viene stabilizzato tartaricamente a freddo durante il mese di febbraio. Successivamente il vino viene assemblato e imbottigliato.

Abbinamenti gastronomici: Il Pinot Grigio è la classica varietà che si accompagna ottimamente con tutti i piatti a base di pesce e può essere impiegato come aperitivo o insieme ad antipasti freschi e leggeri.

Eccellenza italiana by Gustox

Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>