



VITICOLTORI  SIN DAL 1927
LUISA

Pinot Grigio

Varietà delle uve: 100% Pinot Grigio

Forma di allevamento: Guyot

Ceppi ad ettaro: 5500

Vinificazione: macerazione: pellicolare a freddo; decantazione: statica a freddo; fermentazione: 12 giorni in tini di acciaio inox

Eleavage: su fecce nobili per 6 mesi

Affinamento: in bottiglia per ulteriori 2 mesi

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino carico. Il profumo ricorda la crosta di pane, i fiori di acacia e i frutti tropicali maturi. La vinificazione in bianco, l'assenza quasi totale di anidride solforosa, il controllo della temperatura di fermentazione, lo rendono un vino fruttato, elegante, fresco, completo ed entusiasmante

Abbinamento: antipasti, prosciutto e formaggi freschi, pesce e carni bianche, uova e minestre di verdure

Temperatura di servizio: 10°- 12° C

Composition: 100% Pinot Grigio

Method of cultivation: Guyot

Vines per hectare: 5500

Vinification: Maceration: cold, on the skins; Decanting: cold, static; Fermentation: 12 days in stainless steel vats

Élevage: on fine-grained lees for 6 months

Ageing: in the bottle for a further 2 months

Tasting notes: bright straw-yellow colour. The scent reminds of breadcrust, acacia blossoms and ripe tropical fruits. The vinification in white, the almost complete absence of sulphuric acid and the surveillance of the temperature of fermentation result in a fruity, complete and fascinating wine of elegant freshness

Accompaniment: starters, ham and fresh cheese, fish, white meat, eggs and vegetable-stews

Serving temperature: 10°-12° C

Rebsorte: 100% Pinot Grigio

Erziehungsform: Guyot

Weinstöcke pro Hektar: 5500

Weinherstellung: Mazeration: Kaltmazeration mit Beerenhaut; Dekantieren: statisches Kaltdekantieren; Fermentierung: 12 Tage in Inox-Fässern

Eleavage: 6 Monate auf Weinhefe

Verfeinerung: Flaschenreifung für weitere 2 Monate

Wahrnehmbare Eigenschaften: Leuchtend strohgelbe Farbe. Der Duft erinnert an Brotkruste, Akazienblüten und reife tropische Früchte.

Die Weinbereitung in Weiß, das fast vollständige Fehlen von Schwefelsäure und die Kontrolle der Gärtemperatur machen ihn zu einem fruchtigen, kompletten und begeisternden Wein von eleganter Frische

Kombination: Vorspeisen, Schinken und frischer Käse, Fisch, weißes Fleisch, Eier und Gemüseintöpfe

Serviertemperatur: 10°-12° C