BALDASSARRI



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.

Str. Luciano Baldassarri, 1 06050 Collazzone (PG) - (+39) 075. 8707299 - www.cantinabaldassarri.it