



PINOT GRIGIO



NOTE TECNICHE

DENOMINAZIONE: Provincia di Pavia IGT Pinot Grigio.

VITIGNO: pinot grigio.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

ESPOSIZIONE: sud-ovest.

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto riposa in una vasca di acciaio a bassa temperatura in modo da consentire la massima estrazione di sostanze aromatiche. Al mosto sono aggiunte sostanze chiarificanti per favorirne l'illimpidimento. La fermentazione alcolica è indotta con lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. Il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

OLFATTO: profumo franco e intenso, con note fruttate e floreali.

GUSTO: secco, fresco, sapido.

ABBINAMENTI: ottimo con antipasti di verdure, primi piatti in brodo e asciutti, pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C.

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

(grado indicativo, variabile a seconda dell'imbottigliamento).

CONTIENE SOLFITI.

PRODOTTO IN ITALIA.

AZIENDA AGRICOLA MANUELINA S.S.A.

Frazione Ruinello di Sotto, 3/A - 27047 Santa Maria della Versa (PV)

Tel. 0385.278247 - email: info@manuelina.com

www.manuelina.com

