

La Piotta

OLTREPÒ

LINEA PIOTA

Pinot Grigio

PROVINCIA DI PAVIA IGT PINOT GRIGIO



TIPOLOGIA:

Bianco fermo

VITIGNI:

Pinot Grigio

TERRENO:

Calcareo/Marnoso

VINIFICAZIONE:

Dopo un'attenta vendemmia manuale le uve subiscono una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene poi fatto fermentare a temperatura controllata

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino con riflessi verdastri che preannunciano freschezza, al naso è morbido e spiccano note di frutta con nocciolo come albicocca e pesca bianca, e fiori bianchi, con pane fresco e frutta secca nel finale. Al palato sorprendono la rotondità e la morbidezza che vengono subito sostituite dalla freschezza e dalle note acide

GRADAZIONE ALCOLICA:

13%vol

ABBINAMENTI:

Si sposa perfettamente con una carrellata di risotti (frutti di mare, milanese, verdure) e con piatti di pesce in salsa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°C

CONSERVAZIONE:

In luogo fresco e asciutto per 18 mesi

FORMATO:

0,75 l

Contiene solfiti

WWW.LAPIOTTAOLTREPO.IT