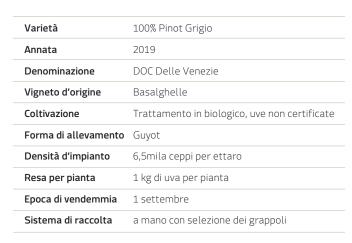


# BIANCOGRIGIO

pinot grigio "integro" 2019

Da un dialogo minimo, ma fondamentale tra vino, cemento e ambiente nasce il Pinot Grigio BiancoGrigio: evoluzione naturale, espressione artigianale



#### Note di vinificazione

Pressatura di uve intere, fermentazione spontanea e affinamento sui propri lieviti in cemento non vetrificato, per mantenere la freschezza del vino per un periodo di 9 mesi. Vino non filtrato, sur lie.

Affinamento	in bottiglia per almeno 6 mesi
Imbottigliamento	18 giugno 2020

## Note organolettiche

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è da subito un rincorrersi di sensazioni legate alla frutta fresca croccante, quale mela golden e pera, che si alternano a richiami di fiori bianchi tra cui spiccano tiglio e gelsomino. Al palato è fresco, setoso, lungo, di grande equilibrio, con una vena minerale perfettamente integrata: complessità aromatica retrolfattiva di notevole impatto e persistenza.

#### Abbinamento

Ottimo accompagnamento alle innumerevoli pietanze a base di pesce ma anche di carne bianca. Curioso con piatti vegetariani.

### Bicchiere consigliato

Tulipano

### Come indicare sulla carta vini

Pinot Grigio "BiancoGrigio" 2019 - Italo Cescon

