

# R

## TESIRARE

### 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*



<b>Varietà</b>	100% Pinot Grigio
<b>Annata</b>	2019
<b>Denominazione</b>	DOC Delle Venezie
<b>Vigneto d'origine</b>	Basalghelle
<b>Coltivazione</b>	Trattamento in biologico, uve non certificate
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot
<b>Densità d'impianto</b>	6,5mila ceppi per ettaro
<b>Resa per pianta</b>	1 kg di uva per pianta
<b>Epoca di vendemmia</b>	1 settembre
<b>Sistema di raccolta</b>	a mano con selezione dei grappoli

#### 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.

<b>Affinamento</b>	in bottiglia per almeno 6 mesi
<b>Imbottigliamento</b>	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 retrofattiva di notevole impatto e persistenza.

#### Abbinamento

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

#### Bicchieri consigliati

Tulipano

#### Come indicare sulla carta vini

Pinot Grigio "BiancoGrigio" 2019 - Italo Cescon

**ITALO CESCON**  
ARTIGIANO DEL VINO