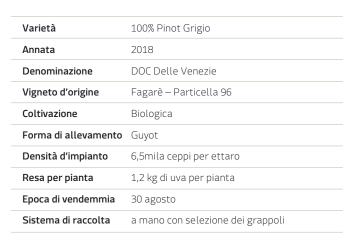


TESIRARE

BIANCOGRIGIO

pinot grigio "integro" 2018

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 in parte in cemento non vetrificato e in parte in tonneaux per un periodo di 7 mesi. Vino non filtrato e senza solfiti aggiunti.

Affinamento	in bottiglia per almeno 12 mesi
Imbottigliamento	22 luglio 2019

Note organolettiche

Giallo paglierino intenso con sfumature verdine. Leggera velatura data dalla sua integrità. Al naso regala dei profumi intensi ed eleganti, note fruttate di pesca bianca, agrumi gialli per poi aprirsi con note balsamiche e leggermente speziate. Accenno di vaniglia data dal passaggio in legno. Piacevole il contrasto tra naso e bocca che in un primo momento può sorprendere per l'intensità della freschezza e la buona sapidità, in equilibrio.

Abbinamento

Ottimo accompagnamento a pietanze delicate, frutti di mare e primi piatti a base di pesce. Con salumi dal gusto delicato come prosciutto dolce.

Bicchiere consigliato

Tulipano

Come indicare sulla carta vini

Pinot Grigio "BiancoGrigio" 2018 - Italo Cescon

