



# R

## 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*



<b>Varietà</b>	100% Pinot Grigio
<b>Annata</b>	2018
<b>Denominazione</b>	DOC Delle Venezie
<b>Vigneto d'origine</b>	Fagarè – Particella 96
<b>Coltivazione</b>	Biologica
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot
<b>Densità d'impianto</b>	6,5mila ceppi per ettaro
<b>Resa per pianta</b>	1,2 kg di uva per pianta
<b>Epoca di vendemmia</b>	30 agosto
<b>Sistema di raccolta</b>	a mano con selezione dei grappoli

#### 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.

<b>Affinamento</b>	in bottiglia per almeno 12 mesi
<b>Imbottigliamento</b>	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.

#### Bicchieri consigliati

Tulipano

#### Come indicare sulla carta vini

Pinot Grigio "BiancoGrigio" 2018 - Italo Cescon

**ITALO CESCONE**  
ARTIGIANO DEL VINO