



R

TESIRARE

BIANCOGRIGIO

pinot grigio
"integro"

2021

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



Unico appezzamento	Pinot Grigio
Provenienza	Terreno ghiaioso
Vendemmia	2021
Età della vigna	30 anni
Metodo di coltivazione	Biologico
Forma di allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6500 ceppi per ettaro
Resa per pianta	800 g
Resa in cantina	al 50%
Giorno di vendemmia	1 settembre
Raccolta	a mano con selezione dei grappoli in vigna

Note di vinificazione

- Pressatura uve intere
- Vasca in cemento alimentare naturale
- Fermentazione spontanea 20 giorni con chiusura fermentativa con lieviti selezionati
- Affinamento 180 giorni su lieviti con Battonage ripetuti
- Vino non filtrato

Affinamento

Imbottigliato in luna calante e lasciato maturare per almeno 18 mesi

Alcol svolto	13,5 % vol
Zuccheri residui	0,39 g/L
Estratto secco	26,2 g/L
Anidride solforosa libera	19,0 mg/L
Durata	~ 10 anni

Per le sue particolarità lasciamo a voi l'interpretazione delle note organolettiche in base al momento della bevuta

Abbinamento

Piatti a base di pesce, carne bianca e cucina mediterranea

ITALO CESCO
ARTIGIANO DEL VINO