



R

TESIRARE

BIANCOGRIGIO

pinot grigio
"integro"

2021

В результате минимального, но фундаментально важного взаимодействия вина, цемента и окружающей среды появляется на свет вино Пино гриджо BiancoGrigio - выражение естественной эволюции и ручного труда



Единственный участок	Пино гриджо
Происхождение	Гравийный терруар
Винтаж	2021
Возраст виноградника	30 лет
Метод выращивания	Органический
Способ выращивания	Гюйо
Плотность посадки	6500 растений на гектар
Выход на одно растение	800 г
Выход в винодельне	50%
Дата сбора урожая	1 сентября
Сбор вручную	с отбором гроздьев в винограднике

Характеристики винификации

- Отжим цельного винограда
- Емкость из натурального пищевого цемента
- Спонтанная ферментация в течение 20 дней с завершением брожения на отборных дрожжах
- Аффинаж в течение 180 дней на дрожжах с повторяющимся баттонажем
- Нефильтрованное вино

Аффинаж

Розлив по бутылкам при убывающей луне и выдержка в течение не менее 18 месяцев

Реальное содержание спирта	13,5% об
Остаточный сахар	0,39 г/л
Сухой остаток	26,2 г/л
Свободный оксид серы	19,0 мг/л
Срок хранения	~ 10 лет

Ввиду его особенностей оставляем за вами интерпретацию вкусовых нот, зависящих от момента дегустации

Гастрономические рекомендации

Рыбные блюда, белое мясо и средиземноморская кухня

ITALO CESCONE
ARTIGIANO DEL VINO