



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*

Сорт	100% Пино гриджо
Винтаж	2018
Апелласьон	DOC Delle Venezie
Виноградника	Фагаре, участок 96
Выращивание	Органическое
Выращивания	гюйо
Плотность посадки	6,5 тысяч растений на гектар
Выход на одно растение	1,2 кг винограда
Период сбора урожая	30 августа
Метод сбора	ручной, с отбором гроздьев

Характеристики винификации

Отжим целого винограда, спонтанная ферментация и аффинаж частично в цементных, неглазурованных емкостях, частично в деревянных бочках в течение 7 месяцев. Нефильтрованное вино, без добавок сульфитов.

Аффинаж в бутылке в течение не менее 12 месяцев

Розлив в бутылки 22 июля 2019 г.

Органолептические характеристики

Насыщенный желто-соломенный цвет с зеленоватыми оттенками. Легкая мутность, обусловленная целостностью. Букет богат насыщенными и элегантными ароматами, фруктовыми нотами белого персика, желтых цитрусовых, которые раскрываются бальзамическими и слегка пряными нотами. Присутствует тонкая ванильная нота благодаря выдержке в дереве. Приятен контраст аромата и вкуса, который сначала может удивить насыщенностью сбалансированной свежести и хорошей минеральности.

Гастрономические рекомендации

Отлично подходит под деликатные блюда, морепродукты и первые блюда из рыбы. Колбасные изделия с нежным вкусом, такие как слабосоленая ветчина.

Рекомендованный бокал

Тюльпан

Указание в карте вин

Pinot Grigio "BiancoGrigio" 2018- Italo Cescon

ITALO CESCON
ARTIGIANO DEL VINO