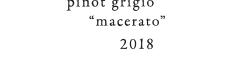
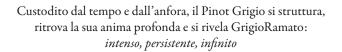


# TESIRARE



pinot grigio





Сорт	100% пино гриджо
Винтаж	2018
Аппелласьон	DOC Delle Venezie
Виноградника	Лизон, участок 95
Выращивание	Органическое
Выращивания	Сильвоз
Плотность посадки	4,5 тысячи растений на гектар
Выход на одно растение	1,5 кг винограда
Период сбора урожая	3 сентября
Метод сбора	ручной, с отбором гроздьев

# Характеристики винификации

Мацерация на мезге и спонтанная ферментация в амфоре в течение 20 дней. Выдержка осуществляется частично в амфоре и частично в повторно используемой деревянной бочке в течение 8 месяцев. Нефильтрованное.

Аффинаж	в бутылке в течение не менее 12 месяцев
Розлив в бутылки	23 июля 2019 г.

## Органолептические характеристики

Медный, слегка оранжевый цвет, немного мутный ввиду отсутствия фильтрации. Основными начальными нотами являются цитрусовые, грейпфрут и мандарин, которые постепенно оставляют место нотам зрелого абрикоса, лакрицы, легким нотам мяты и сосны. Вкус вина полный и мягкий, свежий, с нежными таннинами и минеральным послевкусием.

#### Гастрономические рекомендации

Может быть отличным аперитивом, хорошо сочетается с блюдами фри, рыбными закусками и белым мясом. Любопытно сочетание с выдержанными и голубыми сырами. Рекомендуем попробовать также с восточными блюдами.

### Рекомендованный бокал

Баллон

## Указание в карте вин

Pinot Grigio "GrigioRamato" 2018 - Italo Cescon

