



# R

## TESIRARE

### BIANCOGRIGIO pinot grigio "integro" 2023

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



<b>Unico appezzamento</b>	Pinot Grigio
<b>Provenienza</b>	Terreno ghiaioso
<b>Vendemmia</b>	2023
<b>Età della vigna</b>	30 anni
<b>Metodo di coltivazione</b>	Biologico
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot
<b>Densità d'impianto</b>	6500 ceppi per ettaro
<b>Resa per pianta</b>	800 g
<b>Resa in cantina</b>	al 50%
<b>Giorno di vendemmia</b>	10 settembre
<b>Raccolta</b>	a mano con selezione dei grappoli in vigna

#### Note di vinificazione

Pressatura soffice, fermentazione in legno di secondo passaggio e successiva evoluzione in vasche di cemento per 10 mesi. Sosta in bottiglia minima di un anno prima della commercializzazione.

<b>Alcol svolto</b>	13,5% vol
<b>Zuccheri residui</b>	0,60 g/L
<b>Estratto secco</b>	21,90 g/L
<b>Anidride solforosa libera</b>	16,0 mg/L
<b>Durata</b>	~ 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 CESCONE**  
ARTIGIANO DEL VINO