

OP PINOT GRIGIO 2014

Bruno Verdi

Denominazione: Oltrepo' Pavese Pinot Grigio Doc

Uvaggio: Pinot Grigio 100%.

Tipologia: Bianco fermo.

Grado alcolico: 12,5 % vol.

Acidità totale: 7 g/l.

Vigneti: Comuni di Canneto Pavese e Castana, altezza da 150 a 200 m. s.l.m., dens.6000 ceppi/Ha.

Forma di allevamento: Spalliera tradizionale con potatura Guyot.

Resa uva/Ha.: Q.li 80/90.

Raccolta delle uve: Manuale , in cassette di plastica da 18/20 kg., interamente forate.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve,(il 50% viene criomacerato) resa uva/vino 60%. La fermentazione avviene a temperatura controllata.

Filtrazione e imbottigliamento: Il vino dopo la stabilizzazione tartarica a-3°,viene filtrato all'imbottigliamento con membrane di porosità 0,45 micron.


Colore: Giallo paglierino abbastanza carico con leggera tendenza al verdolino.

Profumo: Intenso con tenue vena aromatica, fragrante, con fruttato che dalla pera evolve verso la frutta matura.

Sapore: Asciutto, pieno, caldo, di buona struttura, con ottimo equilibrio nell'acidità, di lunga persistenza.

Abbinamenti: Antipasti di mare, risotto con gamberi e zucchine, pesce al vapore o al forno.

Riconoscimenti:

15,5/20 I Vini d'Italia 2014-Guida de L'ESPRESSO 



Azienda Agricola Verdi Paolo

Via Vergomberra 5

27044 Canneto Pavese - PV

Tel.038588023

info@brunoverdi.it

www.brunoverdi.it