

GREYROSÉ



Varietali:

100% Pinot grigio

Tipologia:

Bianco ramato

Temperatura di servizio:

8-12°C

Grado alcolico:

Vol 13%

Bottiglia:

0,75 l

Lifestyle:

Premium macerato

Abbinamenti:

Carboidrati mediterranei

Ideale per:

Levantini latini

Il Pinot Grigio macerato.

Desiderosi di provare una via alternativa per le uve Pinot Grigio, nel 2017 abbiamo prodotto la prima annata del nostro Greyrosé. L'intenzione non è mai stata quella di tradire la varietalità e l'eleganza del Pinot, bensì di ricavarne una versione premium, attraverso la macerazione pellicolare. Abbiamo fin da subito scartato esasperate estrazioni "demode", optando per una delicato contatto a freddo delle bucce con il mosto di una giornata. La macerazione consente il passaggio selettivo dei tannini

più dolci dalla buccia al mosto. Il mosto non imbrunisce ma acquista una nuance ramata che passerà poi al vino.

L'affinamento avviene "sua lies" in vasche di acciaio e cemento. Classico colore "buccia di cipolla" - ramato. Note aromatiche di media intensità, complesse e dolci, difficili da decifrare tanto fondono assieme. Frutta matura e speziatura si alternano a sentori eterei. La sapidità si mescola alla piacevole nota amarotica in un ampio palato.