



San Isidoro

Denominazione: Pinot Grigio I.G.T. Verona.

Vitigni: Pinot Grigio 100%.

Zona produzione: Rivoli Veronese - Località San Isidoro.

Altitudine: 250 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: Doppio guyot.

Densità impianto: 6.000 ceppi per ettaro.

Epoca di raccolta: Ultima decade di Agosto nelle prime ore del mattino.

Vinificazione: Raffreddamento delle uve alla temperatura di 10°C.

Breve macerazione pellicolare e pressatura soffice.

Fermentazione con lieviti selezionati per circa 20 giorni ad una temperatura di 12°C.

Successivo raffreddamento a 5°C con sur - lies per circa tre mesi.

La stabilità tartarica avviene naturalmente.

Affinamento: In serbatoi di acciaio inox termocondizionati.

Colore: Giallo paglierino carico, con riflessi dorati.

Profumo: Intenso e coinvolgente.

Importanti sensazioni di frutta gialla (albicocca, pesca, banana) accompagnate da note di fiori bianchi.

Sapore: Asciutto, morbido, sapido ed armonico. Di struttura elegante accompagnato da sensazioni minerali.

Acidità: 5,80 g/l.

Alcol: 12,50 - 13,00% vol.

Temperatura di servizio: 10° - 12°C.

Longevità: 2 - 3 anni.

Abbinamenti gastronomici: Indicato per accompagnare aperitivi con antipasti e formaggi stagionati.

Ottimo per esaltare i primi piatti a base di sughi di carne o di pesce. In perfetta armonia con le carni bianche e secondi piatti di pesce o vegetariani.