



PINOT GRIGIO

Groeigebied:

geselecteerde wijngaarden in Noordoost-Italië

Druiven: Pinot Grigio

Oogst:

de druiven worden zorgvuldig met de hand geplukt in september, wanneer ze de juiste rijpheid en de perfecte balans met de zuurgraad hebben bereikt.

Vinificatie:

de druiven worden ontsleuteld en zachtjes geperst in een pneumatische pers. Voor de gisting wordt het sap gekoeld om een natuurlijke scheiding van de sedimenten van het sap te bewerkstelligen. Na het ontsleutelen worden geselecteerde gisten toegevoegd om de alcoholische gisting te starten.

De gisting vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur van 18 °C in roestvrijstalen tanks gedurende ongeveer 10-15 dagen. De Pinot Grigio wordt gedealcoholiseerd met behulp van de "vacuüm-verdampingstechniek".

Met deze methode kan de alcohol worden verwijderd bij een temperatuur van 20 °C, waardoor de versheid en de variëteitkenmerken van de wijn behouden blijven.

Proefnotities:

strogel van kleur. Passitivo Pinot Grigio heeft een intens bouquet van tropisch fruit, zoals passievrucht en lychee, met citrustoetsen. In de mond is hij medium-bodied en perfect in balans, soepel en verfrissend.

Serveertip:

Serveer op 10-12 °C voor maximale aromatische expressie. Dit is een veelzijdige drank die goed combineert met een grote verscheidenheid aan gerechten of puur als aperitief kan worden genoten.



PASSITIVO

75 cl

