



GAIASCHI

· dal 1855 ·

Pinot Grigio

Questo Pinot Grigio è un vino fresco e fruttato prodotto con le prime uve raccolte all'inizio della vendemmia alla fine di agosto.



Denominazione:	Pinot Grigio
Tipologia:	vino fermo
Certificazione:	I.G.T.
Disciplinare:	Produzione Integrata
Vitigni:	100% Pinot Grigio
Resa massima:	60 Hl per ettaro
Tipo di terreno:	calcereo-argilloso
Zona di produzione:	Terre di Bardonezza – Casa Mascandola - Ziano
Estensione ed altitudine:	1 ettari – 320 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	cortina semplice
Periodo di vendemmia:	agosto- settembre
Gradazione:	12% vol.
Temperatura di servizio:	12 °C
Vinificazione:	il Pinot è la prima uva ad essere raccolta al principio della vendemmia, e viene sottoposta a pressatura soffice per poi fermentare in bianco a temperatura controllata fino al completo esaurimento degli zuccheri. Dopo 5 mesi di maturazione è pronto per essere messo in bottiglia.
Nel bicchiere:	di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto risulta intenso, con sentori di frutta bianca. Di sapore fresco e persistente.
Abbinamento:	ideale con piatti di pesce saporiti.