

Pinot Grigio Valdadige DOC

SZCZEP :	Pinot Grigio
STREFA PRODUKCYJNA:	Dolina Adygi
WYSOKOŚĆ:	150 - 300 m (492 - 655 stóp) nad poziomem morza
RODZAJ GLEBY:	aluwialna; kamienista o średniej konsystencji
SPOSÓB UPRAWY:	Pergola trydencka i Guyot
GĘSTOŚĆ UPRAWY:	3,000 - 5,000 winorośli na hektar (1,215 - 2,025 na ar)
CZAS ZBIORU:	W pierwszej połowie września
POZIOM ALKOHOLU:	12,50 % obj.
TEMPERATURA PODAWANIA:	10 - 12 °C (50 - 54 °F)
ZALECANY TYP KIELISZKA:	Średniej wielkości kieliszek w kształcie tulipana, zwężający się przy krawędzi
POTENCJAŁ STARZENIA:	2/3 lata

Pinot Grigio



INFORMACJE TECHNICZNE

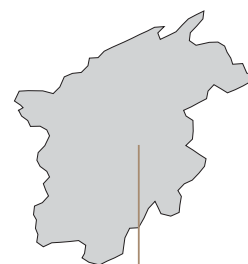
Santa Margherita jako pierwsza firma, rozpoczęła winifikację różowych winogron Pinot Grigio na białe wino. W tym procesie moszcz nie pozostaje w kontakcie ze skórkami, gdyż inaczej przybrałby rdzawy kolor. Po miękkim wyciśnięciu moszcz fermentuje przez 10-15 dni w temperaturze 18°C (64°F). Po zakończeniu fermentacji wino jest przechowywane w kontrolowanej temperaturze 15-16 °C (59-61°F) w zbiornikach ze stali nierdzewnej do momentu butelkowania.

NOTATKA DEGUSTACYJNA

Pinot Grigio Santa Margherita to wytrawne białe wino o słomkowożółtym kolorze. Jego czysty, intensywny aromat i świeży smak (z atrakcyjnym posmakiem jabłek Golden Delicious) sprawiają, że jest winem o wielkiej osobowości i wszechstronności.

ŁĄCZENIE Z JEDZENIEM

Doskonałe jako aperitif, idealne do sałatek z owoców morza lub dań z makaronem i ryżem na bazie ryb i skorupiaków. Doskonałe również do białych mięs, ryb gotowanych lub grillowanych oraz sufletów.



Santa Margherita