

# Pinot Grigio

Garda

Denominazione di Origine Controllata



**Uve:** Pinot Grigio

**Vigneti:** I vigneti sono collocati tra gli 90 ed i 100 metri sul livello del mare con esposizione a sud-est. Allevamento Cordone Speronato e Guyot. Terreno morenico calcareo con presenza di ghiaia e sabbia.

**Vendemmia:** Il Pinot Grigio è un vitigno a bacca rossa, seppur con contenuto basso di antociani (le molecole che donano il colore alle uve rosse). L'uva viene raccolta a inizio vendemmia.

**Vinificazione:** Al fine di ottenere un vino bianco occorre porre la massima attenzione per evitare l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia. Per eliminare anche la minima traccia di antociani il mosto in chiarifica viene sottoposto ad una iperossidazione che permette la polimerizzazione degli antociani e la loro precipitazione. La mancata macerazione e l'ossidazione dei mosti non aiutano l'espressione tipica della varietà e quindi si fa in modo di prolungare la fermentazione e favorire così lo sviluppo di un ricco patrimonio olfattivo, seppur di origine fermentativa. Al fine di aumentare il volume complessivo del vino, il contatto con le fecce viene prolungato.

**Caratteristiche Organolettiche:** Il vino che si ottiene ha profumo ampio, fruttato, elegante ma non invadente così come all'esame gustativo più che per la potenza si impone per il grande equilibrio.