

# TORRÆ DEL S A L E™

PINOT GRIGIO I.G.T. TERRE SICILIANE - BIO



**Cépages:** 100% Pinot Gris.

**Âge moyen des vignes:** 15 ans.

**Sol:** sol argileux de texture moyenne.

**Vendanges:** fin Août - début Septembre.

**Vinification:** vinification traditionnelle en blanc précédée d'une légère macération pré-fermentaire. La fermentation est à basse température avec des levures sélectionnées, puis repos sur lies fines pendant trois mois.

**Alcool:** 12% by vol.

**Sucres résiduels:** 4 grammes par litre.

**Couleur:** jaune paille intense avec de légers reflets verts.

**Nez:** fruité, avec des notes rappelant la pomme, la poire et les agrumes; il y a aussi quelques références délicates aux fleurs sauvages.

**Bouche:** ce vin a une douceur naturelle qui s'équilibre parfaitement avec une note acide. Frais, fruité et envoûtant avec une légère note salée.

**Accompagnements:** à l'apéritif, avec des plats végétariens, des sushis de poisson blanc ou un ceviche. Il s'accorde également bien avec les fromages frais.

**Température de service:** 8-10 °C.