

TORRÆ DEL S A L E™

PINOT GRIGIO I.G.T. PROVINCIA DI PAVIA - BIO



Grape Varietals: 100% Pinot Grigio

Vineyards: colline di Casteggio (PV) coltivati in modo biologico

Average age of the vines: 15 anni

Soil: calcareo-marnoso

Harvest Period: primi di settembre

Vinification: tradizionale in bianco, preceduta da una leggera macerazione pre - fermentativa a freddo. Fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati. Sosta sulle fecce fini per tre mesi

Alcohol Content: 12%

Residual Sugar: 3 grammi per litro

Color: giallo paglierino leggermente carico con leggeri riflessi verdognoli

Aroma: intense note di pera e mela matura con sfumature leggermente floreali

Palate: fresco, giovane e fruttato, ben bilanciato da una nota acidula

Food Suggestions: aperitivo, primi piatti vegetariani e sushi. Si sposa bene con latticini freschi

Serving Temperature: 8-10 °C