TORRÆ DEL SALE™

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

Vitigni: 100% Pinot Grigio.

Età media delle vigne: 15 anni.

Terreno: suolo di matrice argillosa di medio impasto.

Vendemmia: fine Agosto – inizio Settembre.

Vinificazione: tradizionale vinificazione in bianco preceduta da una leggera macerazione pre-fermentativa. Fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati, poi sosta sulle fecce fini per tre mesi.

Alcool: 12% vol.

Zucchero: 3 grammi per litro.

Colore: giallo paglierino intenso con leggeri riflessi verdognoli.

Aroma: fruttato, con note che ricordano la mela, la pera e gli agrumi; presente anche qualche delicato richiamo a fiori di campo.

Palato: questo vino ha una naturale morbidezza che si bilancia alla perfezione con una nota acidula. Fresco, fruttato e accattivante con una leggera nota sapida.

Abbinamento: come aperitivo, con piatti vegetariani, sushi di pesce bianco o ceviche. Si abbina bene anche con latticini freschi.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

VINI D'ITALIA 19 89
Alessandro Berselli
THE SOUL OF ITALIAN WINE