

OLTREPÒ PAVESE PINOT GRIGIO DOC

Il Pinot Grigio è un vitigno ampiamente diffuso nel Nord Italia, che predilige terreni freschi e buone escursioni termiche per esprimere al meglio la sua finezza. I vigneti di proprietà si trovano in uno dei crus più importanti dell'Oltrepò, a Montalto Pavese, a circa 400 m di altitudine. Montalto si trova in una fortunata condizione climatica dove può beneficiare tanto delle correnti calde tanto di quelle fresche provenienti dall'Appennino, permettendo così all'uva una maturazione bilanciata in grado di raggiungere elevati profili sia tecnologici che aromatici.

La vinificazione avviene con fermentazione di circa 20 giorni a bassa temperatura, ed il vino viene successivamente mantenuto sulle fecce fini tramite batonnages per 4-5 mesi, acquisendo maggiore rotondità ed eleganza.

VITIGNI	Pinot Grigio 100%
TERRENO	Calcereo-argilloso
ESPOSIZIONE	Sud-est
SESTI D'IMPIANTO	4500 piante/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera, potatura guyot
RESA PER ETTARO	80 q.li/ettaro
VENDEMMIA	Manuale, inizio settembre
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice delle uve e fermentazione a basse temperature
AFFINAMENTO	6 mesi in vasca d'acciaio
COLORE	Giallo paglierino intenso con sfumature ramate
PROFUMO	Frutta a polpa gialla, esotica, fiori bianchi
SAPORE	Ricco di corpo, persistente, con buona freschezza
ALCOOL	13,5%
DEGUSTAZIONE	Temperatura di servizio 10°-12°
ABBINAMENTI	Aperitivi, formaggi, salumi magri, preparazioni a base di pesce
ANNATA	2023
IMBOTTIGLIATO DA	IT-PV5033 Italia per conto di LEFIOLE Società Agricola Montalto Pavese, Italia
PRODOTTO IN	Italia

Contiene solfiti



LEFIOLE SOCIETÀ AGRICOLA

📍 Casa Peroni, snc
Montalto Pavese (PV)
Italia

☎ Tel. +39 320.49.16.743
+39 339.42.67.567
✉ info@lefiole.com
www.lefiole.com