



Nectarius
Pinot grigio
Vigneti delle Dolomiti Igt
2023

Vitigno: Pinot grigio

Zona: Cornaiano, collina d'Oltradige a 435mt. s.l.m.
su terreni di provenienza morenica, argillosi-ghiaiosi
Ottima esposizione solare a sud-ovest

Coltivazione: Guyot (spalliera)

Resa: 95q.li/ettaro

Vinificazione: L'uva fresca diraspata fermenta in anfora di ceramica da 600 litri. Dopo una macerazione di tre mesi mantenendo il mosto in contatto con le bucce segue una pressatura soffice. Successivamente il vino rimane per alcuni mesi dentro i serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Al termine di tale periodo viene imbottigliato e affinato in bottiglia prima di essere messo in commercio

Vendemmia: metà settembre

Caratteristiche organolettiche:

Colore: ambrato con riflessi ramati

Aroma: complesso, fruttato con sentori di lampone e frutta tropicale

Sapore: ricco, strutturato, leggermente tannico e persistente

Abbinamenti: Perfetto per accompagnare pietanze di pesce come scampi e gamberi al vapore, questo Pinot Grigio si sposa perfettamente con le capesante, seppie in umido e tutti i primi piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 10°-12°C