



Tenuta Gazzotti

Tenuta Gazzotti di Gazzotti Giovanni snc

PINOT GRIGIO VINIFICATO BIANCO

€5.86 (incluso 22 % I.V.A.)

PINOT GRIGIO VINIFICATO BIANCO

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO BIANCO FERMO DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

28.49 0 0 67.48 28.35 515.89 cm /l2 Do Q

VITIGNO

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Pinot Grigio. I vigneti hanno una resa volutamente limitata e sono ancora coltivati con metodi di secolare tradizione, in modo da ottenere un prodotto "naturale". La vendemmia viene fatta rigorosamente a mano nei primi dieci giorni di settembre. L'uva viene diraspata ed in seguito sottoposta ad una soffice spremitura. Dopodichè viene lasciata fermentare ad una temperatura controllata. Una piccola parte di essa viene prelevata e fatta fermentare in caratelli di rovere francese ed in seguito, reintegrata al resto, il vino prosegue la sua maturazione in vasche inox. A primavera inoltrata si procede all'imbottigliamento e all'affinamento in bottiglia per almeno due mesi.

CARATTERISTICHE

Di colore paglierino carico è un ottimo vino, equilibrato, armonico ed elegante. Il suo profumo di miele d'acacia e di mandorle lo rende vellutato e completo al palato. La sua naturale freschezza e ricchezza di profumi varietali si mantiene a lungo nel tempo.

ABBINAMENTI

Questo vino si accompagna, in particolare ad antipasti, minestre, risotti e tortelli, piatti a base di uova e pesce in genere.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 7-8°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

[Informazioni Venditore](#)