



# 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](#)