

STURM

Pinot grigio

L'inedito rosa:
bacca e frutto,
da bere.



uve
pinot grigio

35
anni
età media vigneti

Sturm: organic wines

VITIGNO INTERNAZIONALE E VINO DI MONDO PER ECCELLENZA, IL PINOT GRIGIO È DA DECENNI VIAGGIATORE INSTANCABILE.

AL NOSTRO ABBIAMO VOLUTO CONFERIRE UN TRATTO CARATTERIALE UNICO ANCHE NEL COLORE: IL SUO ROSA “OCCHIO DI PERNICE” È IL FRUTTO DELLE NOSTRE MANIACALI ATTENZIONI PER MANTENERE INTATTA LA PARTICOLARISSIMA DOMINANTE CROMATICA DELLE BUCCE, TENENDOCI LONTANI DALL’ESASPERAZIONE DEGLI “ORANGE”. UN PINOT GRIGIO CAPACE DI SPRIGIONARE SPICcate NOTE FRUTTATE, BUONA ACIDITÀ, E INNATA FRESCHEZZA CON UN FINALE DI GRANDE ELEGANZA.

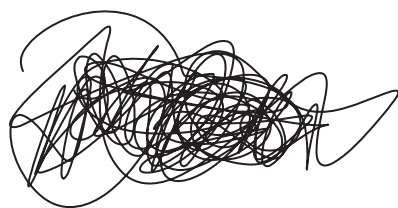
SOSTENIBILITÀ: IL VINO BIO

L’approccio bio al vigneto comporta il rispetto di molte regole e l’adesione a una vera e propria filosofia nel rispetto profondo dell’ecosistema e dei suoi cicli. Non solo quelli vitali ma anche quelli lunari, sui quali ogni anno è redatto il calendario che guida le nostre azioni in vigna e in cantina. Sono infatti il sole e la luna che stabiliscono tempi e modi. Le uve, inoltre, vengono raccolte selezionando i migliori grappoli da destinare alla vinificazione naturale.

Tutto il ciclo produttivo comporta un impegno notevole ed è volto alla ricerca della perfezione, svolgendosi nel profondo rispetto della natura e delle sue forme di vita. Questo tipo di approccio ci ripaga: restituendoci un ambiente sano, una grande biodiversità, una straordinaria ricchezza di apporti provenienti da tutte le piante, le erbe, i fiori e gli insetti che popolano il vigneto e contribuiscono naturalmente alla sostenibilità e alla salvaguardia dell’ecosistema.

UVE

Pinot Grigio



VIGNETO

Età media vigneti: 35 anni

Forma di allevamento: guyot

Momento della vendemmia: settembre

Comune di produzione: Cormòns, (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e sottoposte a macerazione a freddo con sistema “Ganimede”. Questo consente di ottenere un’estrazione delicata ed efficace delle sostanze nobili, utilizzando il potenziale naturale del gas di fermentazione che rimane in circolo all’interno del maceratore. La macerazione pellicolare dinamica avviene quindi in un ambiente perfettamente saturo di anidride carbonica, a garantire la protezione da ossidazioni. Le uve macerate vengono pressate in maniera soffice e il mosto che ne deriva svolge una fermentazione naturale. Segue l’affinamento sui lieviti per alcuni mesi e l’imbottigliamento.

SENSAZIONI

Avvolgente e progressivo, di generosa freschezza, profuma di pesca e albicocca, di glicine e fiori bianchi. Il tenue rosa “oeil de perdreau” gli conferisce un glamour inatteso e suadente, anticipatore della sua ricchezza. Fresco e fruttato, sorprende il palato con un’inattesa esplosione di sottobosco e infiorescenze delicate. Buona acidità, con chiusa sapida di grande eleganza nel finale decisamente brillante.

ABBINAMENTI

Vino estremamente versatile fin dall’aperitivo, sposa la sua elegante freschezza agli antipasti e ai primi piatti. Ottimo con i piatti di pesce, sia crudi che cotti, coi crostacei e i molluschi. Da bere tutto l’anno, è il mattatore dei giorni d’estate.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 12°C

S T U R M