

STURM

Pinot Grigio

Frutto e seta.
Il lavoro sulla lunghezza.



uve
pinot grigio

35
anni
età media vigneti

Sturm: structure and nature.

VINO CAMALEONTICO, SA ADATTARSI ALLE PIÙ DIVERSE CIRCOSTANZE CONSERVANDO LO STILE. IL SUO TRATTO RAFFINATO DOMINA QUALSIASI TAVOLA: PARLA VARIE LINGUE, FLUENTEMENTE. PINOT GRIGIO BRILLA PER CARATTERE E PER INTELLIGENZA FACENDOSI FRUTTO, TRAMA, SETA. SORPRENDE SULLA LUNGHEZZA COGLIENDOTI DI SORPRESA: QUELLI CHE SEMBRAVANO FIORI DI CAMPO ORA SI SONO TRAMUTATI IN ALBICOCCA CHE TI PORTANO MOLTO, MOLTO LONTANO DA DOVE ERI PARTITO.

Segno zodiacale: gemelli.

Colore preferito: data l'intelligenza estrema, non può essere che il blu.



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 adagiate nella pressa pneumatica senza macerazione. Il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata (16-18°C). Il vino rimane ad affinare sui lieviti per alcuni mesi ed in seguito imbottigliato.

SENSAZIONI

Dinamico, solare, fruttato. Colore giallo paglierino carico. Al naso presenta dei marcati sentori di pera e banana e fa poi pensare a un grande cesto di frutta matura assortita. In bocca è morbido, strutturato, setoso e perfettamente equilibrato. Il retrogusto è lungo e ricco di aromi.

ABBINAMENTI

Si sposa con tutti i primi piatti a base di pesce.

Ottimo con i crostacei cotti a vapore, in modo da accostare il loro gusto dolce con la grassezza del vino.

Si esalta con le capesante gratinate e i molluschi.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 11°C

S T U R M