



PINOT GRIGIO PROVINCIA DI PAVIA IGP



GIACITURA DEI VIGNETI: prima fascia collinare dei comuni di Torricella Verzate e Oliva Gessi
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest
TIPO DI TERRENO: Argilloso-Calcareo
DENSITA' D'IMPIANTO: 4800 ceppi ad Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 15 anni
UVAGGIO: 100% Pinot Grigio
RESA PER ETTARO: 70 quintali
EPOCA DI RACCOLTA: Prima decade di settembre

OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da dicembre, mantenendo un numero di 8-9 gemme per ceppo. Da maggio, con la scacchiatura e la spollonatura vengono eliminati i germogli superflui e legati quelli principali; sono operazioni basilari per mantenere un buon equilibrio vegetativo e produttivo della pianta, soprattutto nel caso di vigneti giovani. Dopo l'invaiaura, se necessario, viene eseguito un diradamento dell'uva per distribuire al meglio la produzione della vite sui tralci più vicini al ceppo e per evitare che si creino affastellamenti di grappoli (causa principale dell'attacco di muffa grigia nelle annate umide); il diradamento dei grappoli, che favorisce una migliore maturazione dell'uva, permette di avere una maggior concentrazione di sostanze zuccherine e fenoliche ed una migliore sanità del prodotto.

I vigneti vengono gestiti dal 1993 con l'inerbimento permanente, per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite, per evitare l'erosione dei terreni declivi e per salvaguardare gli insetti utili del vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale a seconda delle esigenze dell'annata.

La raccolta dell'uva è manuale, in cassette da 18 kg.

OPERAZIONI ENOLOGICHE

La vinificazione in bianco ha inizio con la pressatura soffice dell'uva intera, che porta alla separazione del mosto dalle vinacce; in contenitori diversi si separano il mosto fiore (ovvero il primo 50% di sgrondo liquido di pressatura, più fruttato e fine) dal mosto di seconda e terza pressatura. Il mosto fiore, chiarificato, sfecciato e travasato dopo circa un giorno, viene fatto fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 18 °C. Dopo ulteriori travasi ed una leggera stabilizzazione proteica, il vino viene microfiltrato ed imbottigliato tra marzo ed aprile.

SCHEDA TECNICA

Colore: giallo oro, lucido e brillante.

Profumo: bouquet fine, elegante, di grande ventaglio (sentori di fiori e frutta matura; vaniglia e nocciola in particolare).

Sapore: secco, prestante, corposo e strutturato; nerbo deciso in stoffa consistente e lunga; pieno carattere e razza.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	13,40 % vol
	- Zuccheri residui:	3,00 g/l
	- Acidità:	6,00 g/l
	- pH:	3,25
	- Estratto secco:	23,00

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

Vino d'annata. *Qualificazione*: bianco secco.

Accompagnamento: antipasti caldi, arrostiti di pesce (sia al forno che allo spiedo e alla griglia), piatti di pesce salsati con particolare predilezione per i crostacei ed i formaggi piccanti in genere.

Temperatura di servizio: 10°C.

PRODUZIONE ANNUA

4.500 bottiglie