



VILLA MORAGO

M D C C C X V I

www.villamorago.it

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT

VILLA MORAGO



VARIETÁ: Pinot Grigio.

VINIFICAZIONE: Spremitura d'uve intere a bassa pressione. Lunga fermentazione a 20 °C in serbatoi d'acciaio inossidabile. Affinamento a contatto con i propri lieviti.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12,50 % vol.

Acidità totale: 5,50 g/l.

ORGANOLETTICA: Pinot con un manto giallo paglierino dai riflessi verdolini, tipici del vitigno. Luminoso e sinuoso nel bicchiere. Avvicinandolo al naso i profumi fruttati, pera in primis e ananas in fase di maturazione catturano i nostri sensi organolettici. Un bouquet floreale e un erbaceo fresco fanno da cornice a questo calice, assieme a sentori minerali. Una volta assaggiato ci pervadono delle sensazioni calde e morbide, contrapposte da un'atmosfera sulfurea, di pietra focaia, di zolfo. Con una buona persistenza gioca molto su un dinamismo verticale, su una bella struttura, tenuta a bado con un bel estratto.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: Un vino che rivela il suo potenziale con piatti dal carattere profumato e mediterraneo. Darà soddisfazione con gli spaghetti al pesto alla genovese ma non si scorda di dare la sua interpretazione anche su piatti di carattere con un petto di pollo al curry. Quando sfodera la sua anima internazionale riesce a sorprendere con un potenziale inatteso anche sulle spezie dolci più ardite.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C.