



Ca' Montebello

Pinot Grigio IGT



Tipologia:
Provincia Pavia IGT
Vitigno:
Pinot Grigio
Nel Bicchiere:
Fermo

Typology:
Provincia Pavia IGT
Grape varieties:
Pinot Grigio
In the glass:
Still

VINIFICAZIONE

In Oltrepò Pavese questa tipologia di uva ha trovato il suo habitat ideale ed ora è la più grande area di produzione di questo vitigno in Italia. Il microclima dell'Oltrepò dà le perfette condizioni di maturazione del uva con notti fresche e giornate molto calde. La vendemmia viene fatta a mano, al fine di cogliere ogni singolo grappolo d'uva al suo grado di maturazione ottimale.

Dopo la raccolta e la pressatura soffice, il mosto viene fatto fermentare in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata.

Le fecce nobili verranno invece a contatto con il vino per un lungo periodo, al fine di far emergere la complessità degli aromi il vino è sarà sempre tenuta al fresco al fine al momento dell'imbottigliamento

VINIFICATION

Pinot Grigio has found a perfect habitat in the Oltrepò Pavese and in Italy it boasts one of the largest areas of grape production.

Oltrepò Pavese's microclimate, together with cool nights and hot days, create perfect conditions for grape maturation.

The harvest is carried out by hand, so as to individually choose each bunch at its optimal state of ripeness.

After the harvest the grapes undergo a soft pressing.

The must obtained is fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature. The lees stay in contact with the wine for a long period so as to enhance the complexity of the wine's aroma.

It is kept at a cool temperature until bottling.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli.

Profumo: delicato, tipicamente fruttato, ricorda la pera matura.

Sapore: secco, sapido, armonico, con una buona struttura.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Colour: Straw yellow with greenish hues.

Nose: delicate, typically fruity,

reminiscences of ripe pears

Palate: dry, sapid, harmonious with a good structure.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, accompagna deliziosamente il pesce e le carni bianche, non disdegnando le minestre asciutte e i piatti a base di uova.

FOOD PAIRING

Perfect as an aperitif, well accompanies fish and white meats, well matched with thick soups, and egg based dishes.

Azienda Agricola Cà Montebello
di Luigi Scarani
Località Montebello 10
27043 Cigognola (PV) • Italy
phone +39 0385 85182 - fax +39 0385 85146
www.camontebello.it
email: info@camontebello.it

Safra 2013. Jantar no Armazém Santo Antônio em 02/09/2016, com La Ribotta.