



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.