

<https://tenutamalucelli.com.br/produtos/sei-fratelli-pinot-grigio/>



## Sei Fratelli - Pinot Grigio

Safra 2019

O aroma do Pinot Grigio é delicado, um pouco cítrico e o vinho é seco, leve e refrescante. Essa cepa é considerada uma mutação genética natural da Pinot Noir.

Grigio, ou Gris, significa “cinza”, que é o tom dessa uva. Não é por acaso que a Pinot Grigio é considerada parente da Pinot Noir (preta) e da Pinot Blanc (branca). Os italianos Pinot Grigio são vinhos claros com aromas neutros e sabores leves e delicados, de flores e limão. Os aromas típicos de um vinho à base dessa uva são pêssego, damasco, limão, tangerina, pera, maçã verde, flores silvestres, mel, tomilho, orégano e erva-cidreira. O caráter mineral remete a pedras e areia molhada.

Quem aprecia Sauvignon Blanc, normalmente também se rende aos prazeres do Pinot Grigio italiano.

Quando você for convidado à casa de amigos, saiba que essa é uma excelente dica de vinho para levar, pois ele combina bem com a maioria dos alimentos e paladares. Então, suas chances de acertar aumentam consideravelmente!

**Vinhedo**

Pinot Grigio 100%.

**Local de produção**

Spessa di Cividale.

**Terreno**

O solo é arenoso alternando harmoniosamente em camadas duras e tenras que fornecem ao vinhedo um substrato singular. Os vinhedos são situados no alto da colina com fileiras arranjadas em terraços orientadas do leste para oeste.

**Idade média videiras**

15 anos.

**Sistema de criação**

Gujot Bilateral com baixa carga de cachos por hectare.

**Colheita**

As uvas são colhidas manualmente por nossos colhedores especializados.

**Vinificação**

Prensagem rápida e suave de uvas desengaçadas, decantação estática pré-fermentação dos mostos por 24h, fermentação alcoólica em temperatura controlada. Descanso sur lie (sobre as borras) em pipas de aço por 6 meses com batonnage (agitação do vinho), esta operação é feita frequentemente com uma vara (bâton) durante o envelhecimento do vinho em seu recipiente depois da fermentação Armazenamento em garrafa por 4 meses.

**Potencial envelhecimento**

Superior a 3 anos.

**Gradação alcoólica**

13% vol.

**Temperatura de serviço**

12° C.

**Harmonização**

Esse vinho harmoniza incrivelmente bem com peixes, frutos do mar e aves. Para massas, faça essa escolha quando o molho for à carbonara, à puttanesca ou ao pesto. É ótimo também com pratos ligeiramente doces. Pinot Grigio é tão versátil, que também substitui o vinho tinto muito bem, quando o cardápio inclui carne vermelha.

*Safra 2019. Wine Trade Fair/SP, 10-12/05/2022.*