

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



Sei Fratelli - Pinot Grigio

Safra 2018

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 2018. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.