



# PRIMO GRIGIO

## VINO BIANCO

Vino bianco fermo ottenuto da uve Pinot Grigio. Pressatura soffice e lunga fermentazione per mantenere intatte le grandi qualità di questo vitigno. Alla freschezza dei profumi agrumati si accompagna una nota affumicata nel finale. In bocca piacevole mineralità.

Al naso prevalgono i sentori agrumosi ed erbacei con una leggera nota affumicata sul finale. Al palato eleganti note minerali accompagnate da una spiccata freschezza. Sul finale un piacevole tocco cremoso

<b>VARIETÀ</b>	100% Pinot Grigio
<b>CARATTERISTICHE DEL VIGNETO</b>	<i>Terreno:</i> Argiloso con sottosuolo marnoso e strati di arenaria <i>Altitudine:</i> 200 m s.l.m. <i>Esposizione:</i> Sud/Sud Ovest
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pressatura soffice delle uve per estrarre solo il meglio del succo e successiva fermentazione lenta a temperatura controllata
<b>AFFINAMENTO</b>	In acciaio
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino con riflessi ramati