

Roccolo delle More

PINOT GRIGIO O.P. D.O.C.



Il Pinot Grigio deriva per mutazione gemmaria cromatica dal Pinot Nero, capostipite della famiglia dei Pinot. Questo vitigno, originario della Borgogna e importato in Italia nell'Ottocento, deve il nome al caratteristico colore della buccia dell'acino, che a maturazione è ramato, con netti riflessi grigio cenere. Diffuso in Oltrepò, dà origine a vini bianchi fermi di qualità. Il Pinot Grigio Doc proposto da La Versa deriva dall'uva omonima, raccolta solo in vigneti di proprietà sulle colline dell'Alta Valle Versa molto vocate per felice combinazione tra la natura del suolo e le condizioni del microclima.

Scheda Tecnico Organolettica

Uve:	100% Pinot Grigio
Vigne:	Vigneti di proprietà dei vignaioli di La Versa; le viti sono allevate a spalliera sulle colline dell'Alta Valle Versa, su un suolo di origine sedimentaria marina caratterizzato da argille finissime. La resa media di uva per ettaro è di 70 quintali.
Vinificazione:	"In bianco" con pigiatura soffice; il mosto fiore fermenta a temperatura controllata, con ceppi di lieviti esclusivi di La Versa.
Caratteristiche:	Vino bianco di qualità assoluta, capace di mettere in evidenza il profondo legame con il territorio dell'Alta Valle Versa dal quale proviene, si presenta alla vista di colore giallo oro. E' dotato di un aroma di frutta esotica mielosa e in bocca è succoso, vellutato e pastoso. Se adeguatamente conservato non teme l'invecchiamento.
Abbinamenti:	Antipasti, pesci e crostacei, minestre, carni bianche fredde.
Servizio:	10 - 12° C in bicchieri a calice grande con stelo.

NOTE TECNICHE

Alcol: 13% - Zuccheri residui: 6 g/l - Acidità titolabile: 6,0 g/l - pH: 3.30
 Potenziale invecchiamento: 24 - 36 mesi - Dati pallettizzazione:
 ctx6 (Imballo), 10 ct (Strato), 60 ct (Pallet) - Codice prodotto: 80090

75 cl

