



# PINOT GRIGIO

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore giallo intenso è attraversato da riflessi dorati. Il suo profumo è complesso ma delicato. Si avvertono note fruttate, in particolare di pera e di pesca. Al palato si presenta bene strutturato e con sapidità durevole. Dopo qualche momento nel bicchiere, il Pinot Grigio sviluppa una piena aromaticità.

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Armonioso di struttura, il Pinot Grigio esalta le qualità di primi piatti importanti, del baccalà, e dei formaggi di sapore intenso, anche erborinati. Si serve ad una temperatura di 12-14°C.

## TERROIR

Il vino si produce esclusivamente con uve Pinot Grigio. Si adopera un sistema di allevamento Guyot. Il terreno, situato a sud del Lago di Garda, è di tipo morenico, con filari esposti a Nord-Sud. La densità d'impianto è di 4.400 ceppi per ettaro. La resa media è di 2 kg per pianta.

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,5 gr./l.

**LONGEVITÀ:** 3-4 anni

## VINIFICAZIONE

La vendemmia è rigorosamente manuale. Il mosto è ottenuto con una pressatura lenta e progressiva delle uve a grani interi. Fermenta a temperatura controllata in contenitori di acciaio con lieviti selezionati con cura. Il Pinot Grigio, conservato sotto lieviti per circa 4 mesi fino al momento dell'imbottigliamento, viene commercializzato soltanto dopo circa 2 mesi di affinamento in bottiglia.

**VITIGNO:** 100% Pinot Grigio



70 calorie



750ml



13% vol.



**jakowine.it**  
info@jakowine.it

Strada Corte Garofolo 73  
37135 Verona - Italy  
Ph 045 502952 Fax 045 8207931  
P.Iva 04142770371

