



MATTJ PINOT GRIGIO MACERATO

Mattj è un vino per chi sa apprezzare la bellezza della diversa perfezione, per chi vede nell'arte una forma di vita e nei ricordi un tesoro prezioso.

È un vino che si distingue per la sua autenticità, capace di sorprendere chi lo assapora con note di frutta matura e spezie delicate, portando alla mente la dolcezza dei ricordi.

Varietà D'uva: Pinot Grigio

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione : L'uva viene delicatamente diraspata e parzialmente pigiata. La fermentazione alcolica e la lunga macerazione delle bucce avviene in anfora.

Per estrarre i precursori aromatici ed altri componenti organici presenti nelle bucce, vengono eseguite diverse follature in fase iniziale.

Affinamento: avviene in anfora. Non vengono eseguiti nessun filtraggio e nessuna chiarifica.

Abbinamenti: estremamente versatile a tavola, si accompagna perfettamente a carni e pesci dal sapore deciso, come il tonno. È ideale anche con primi piatti a base di pesce e zuppe ricche di legumi. Infine, si sposa magnificamente con salumi stagionati.