PINOT GRIGIO RiVOLI - ROENO

Nel corso del tempo abbiamo sperimentato varie aree vitate a Pinot Grigio ma l'area di Rìvoli, ubicata tra il comune di Affi e la nostra sede di Brentino Belluno, si è rivelata davvero vocata alla massima espressione del vitigno. Un vero e proprio Cru, dove possediamo diverse interessanti parcelle. La scelta di un affinamento lungo, come testimoniato dal millesimo in uscita, aggiunge ulteriore profondità e articolazione ad un vino davvero unico nel suo genere.

Ci piace infine, riprendendo il breve testo presente in retroetichetta, sottolineare un altro aspetto di questo nuovo vino, mutuato peraltro dai diversi e straordinari significati contenuti nella parola Rìvoli:
"Alessandro, Mirko e Giuseppe, i cui rìvoli della vita hanno congiunto in questo piccolo grande progetto, dedicano questo vino a tutti i santi bevitori."

VARIETA' D'UVA: Pinot Grigio proveniente dal comune di Rivoli.

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale con selezione in campo.

VINIFICAZIONE: Dopo una delicata diraspatura e pressatura avviene la fermentazione alcolica, per l'80% in recipienti di acciaio inox termo condizionati, il restante 20% in tonneaux di rovere francese. La parte in tonneaux svolge anche la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: 10 mesi di af finamento in recipienti di acciaio inox termo condizionati. Segue l'imbottigliamento e 4 mesi di af finamento in bottiglia.

COLORE: giallo paglierino

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Pro filo olfattivo fine ed intenso, ove prevale il profumo della scorza di limone, la pera e la pesca bianca. Un Pinot Grigio di decisa freschezza, ricco di sfaccettature, dalla spiccata persistenza ed intensità data dal lungo af finamento e dalla selezione di uve di singole parcelle. Un perfetto equilibrio di acidità e mineralità regalano a questo vino una grande armonia ed eleganza.

GRADAZIONE: 13.5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C