



PLEIONE



## PLEIONE PINOT GRIGIO EMILIA

### Composizione Ampelografica:

100% pinot grigio

### Zona di Produzione:

Ponte dell'Olio, val Nure (PC)

### Tipologia del Terreno:

Impasto medio

### Esposizione:

Sud

### Altitudine:

m 300 s.l.m.

### Sistema di allevamento:

Guyot semplice

### Densità di impianto:

3800 piante / Ha

### Resa per Ettaro:

70 Q.li

### Epoca di vendemmia:

Settembre

### Tecnica di produzione:

Vinificazione classica in bianco con diraspatura dell'uva e breve macerazione pellicolare in pressa. La fermentazione si sviluppa in vasche d'acciaio..

### Caratteristiche organolettiche:

Di colore giallo paglierino scarico. Al naso esprime profumi floreali e di frutta matura, mentre in bocca regala sensazioni di frutta estiva, in particolare di pesca e pera. Il finale è fresco, lungo e persistente.

### Abbinamenti gastronomici:

Ottimo vino da pesce sia di lago che di mare. Molto versatile sia con primi piatti a base di pasta o riso e secondi di carni bianche..

### Temperatura di servizio:

13°C

### Tenore Alcolico:

14,5% vol