

PREMIUM

PAOLOLEO PINOT GRIGIO PUGLIA IGP

Branco



PAÍS
IT

REGIÃO
Puglia

PRODUTOR
Paololeo

TEOR ALCOÓLICO
12,8%

AÇÚCAR
3,9 g/l

ACIDEZ
5,46 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

De cor amarelo palha brilhante, apresenta aromas de pera e maçã verde, com notas de tomilho. No paladar, é fresco e leve, muito prazeroso, com bom equilíbrio entre acidez e maciez.

TERROIR

Área rural de Taranto. Sistema de condução: espaldeira e guyot. Densidade: 4.500 plantas por hectare.

SAFRA 2019

ELABORAÇÃO

A colheita é feita nas primeiras horas do dia. Pigeage e sucessiva prensagem com prensa suave. Fermentação com, frutos do mar e vegetais temperatura controlada de 15 °C por cerca de 10 dias. Após fermentado, é armazenado durante 3 meses em tanques de aço inox e mais 1 mês em garrafa.

UVAS

100% Pinot Grigio

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

🍷 Beber.

— Sem madeira.

HARMONIZAÇÃO

Ótimo com pratos à base de peixes, frutos do mar e vegetais, risotos não muito condimentados, além de queijos frescos e delicados.