

PREMIUM WINES

Paololeo Pinot Grigio Puglia IGP 2023

Branco



UVAS

100% Pinot Grigio

CARACTERÍSTICAS

- ↳ Corpo Leve
- ↳ Beber
- Sem madeira

PAÍS

Itália

REGIÃO

Puglia

PRODUTOR

Paololeo

TEOR ALCÓOLICO

12%

AÇÚCAR

5,6 g/l

ACIDEZ

6,4 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

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

TERROIR

Área rural de Taranto. Sistema de condução: espaldeira e guyot. Densidade: 4.500 plantas por hectare. Rendimento: 2,5 kg de uvas por videira

ELABORAÇÃO

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

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhar aperitivos, além de pratos à base de peixes, frutos do mar e vegetais, risotos não muito condimentados e queijos delicados.