



ACQUISTATO IL

Ohau Woven Stone Pinot Grigio

2018

Un Pinot Grigio fresco e fragrante



Svinando®

L'area di Ohau è perfetta per la produzione di vini freschi e fragranti. Qui, infatti, la stagione calda arriva con calma e le notti, particolarmente fresche, contribuiscono a prolungare la fase di maturazione e a far giungere le uve al momento della vendemmia, senza privarle della loro naturale freschezza. La vinificazione scelta per questo Pinot Grigio della linea "Woven Stone", poi, è pensata proprio per preservare al meglio questa nota vibrante delle uve di partenza. Si fa particolare attenzione al controllo della temperatura, ovviamente, ma si sceglie anche di usare una particolare gamma di lieviti selezionati capaci di valorizzare l'aspetto aromatico dell'uva di partenza. Il risultato è qui da provare. Pinot grigio generoso e aromatico, dal sorso piacevolmente succulento. In bocca è morbido e bilanciato, rotondo, con una dolcezza raffinata e sottile.

Siamo in uno dei più affascinanti angoli della Nuova Zelanda. Nell'isola Nord, poco sopra la costa di Kapiti, su terrazzamenti che costeggiano il fiume Ohau. Qui, dove il clima e il suolo permettono alle uve di maturare bene, si trova Ohau Gravels. Realtà moderna ma già capace di attirare l'attenzione dalla critica di settore per la qualità delle sue produzioni. Una quarantina di ettari vitati in tutto, in quella che oggi è ormai considerata una delle nuove regioni di pregio per l'enologia neozelandese. Rispetto per l'ambiente, per la natura, per l'ecosistema e per la biodiversità, sono gli ingredienti alla base del successo di Ohau Gravels.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Nuova Zelanda

Uve 100% Pinot Grigio

Gradazione 14,00% vol

Temp. Servizio 8°

Quando Berlo Entro 6 anni da oggi

Abbinamento Cucina internazionale e mediterranea, pasta, pesce e carni bianche.

Vinificazione

Sensazioni Pinot grigio generosamente aromatico, succulento; al palato è morbido e bilanciato, rotondo, con una dolcezza raffinata e sottile, dal carattere potente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821