ACQUISTATO IL .....

"Levriere" Pinot Grigio Oltrepò Pavese DOC 2019

Il Pinot Grigio che nasce da una vigna vecchia

Levriere non è il solito Pinot Grigio, non fosse altro perché le uve con cui è prodotto arrivano da un vigneto storico che risale addirittura ai tempi di Italia90. I trattamenti nel vigneto sono ridotti al minimo, dato che l'azienda segue un regime di coltivazione dei vigneti con criteri ecosostenibili. Grappoli raccolti a mano, eseguendo un'accurata cernita per scartare ogni imperfezione, e aggiunta immediata di ghiaccio secco per non perdere nulla nei profumi più fini ed eleganti. Segue una vinificazione accurata a temperatura controllata e, successivamente, il vino viene conservato "sur lie" per circa 40 giorni a 5 gradi, per dargli una maggiore complessità e personalità gustativa. Giallo paglierino brillante, il suo colore, al naso si rivela fine, intenso e delicato allo stesso tempo. Con note di fiori d'acacia e melone bianco che poi ritornano anche all'assaggio. Buona la morbidezza e la nota calorica ben integrata. Chiude con un finale piacevole e sapido.

L'azienda Le Fracce nasce a Mairano di Casteggio nel 1905. All'epoca i vigneti erano disposti solo su una dolce collina denominata in dialetto pavese "Cirgà". L'obiettivo del fondatore, condiviso anche dalle moderne generazioni, era (ed è) quello di dar vita a vini di qualità, promuovendo una viticoltura rispettosa dell'ambiente, capace di preservare la sanità dei terreni, da lasciare come patrimonio per le generazioni future. Inoltre sviluppare e conservare la biodiversità, privilegiando le risorse naturali, ma soprattutto valorizzare i vitigni del territorio, favorendo la sperimentazione per migliorare la produzione di qualità e dar vita così a nuove creazioni. Insomma, non certo un obiettivo alla portata di chiunque. Eppure, in oltre un secolo di storia, le Fracce hanno contribuito non poco alla valorizzazione del proprio habitat, dando vita a vini di qualità e di carattere, nel cuore dell' Oltrepò Pavese.

La Vigna

Terreno	sabbioso-argillosa
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	pinot grigio 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	A seguito di una pressatura soffice delle uve intere, il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 18 °C per 25 giorni. A fermentazione avvenuta, il vino viene conservato “sur lie” per circa 40 giorni alla temperatura costante di 5 °C, per dare una maggiore complessità e personalità gustativa.
Sensazioni	Fine, intenso e delicato, armonicamente espresso con ricordi di fiori d’acacia e melone bianco. Dal colore giallo paglierino brillante. Buona morbidezza con nota calorica ben integrata, che chiude con una piacevole scia sapida.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821