ACQUISTATO IL .....

Pinot Grigio Delle Venezie DOP Bio "Cercèro" 2020 2020



Bianco fresco e giovane

Delle Venezie DOP è la sua denominazione. Pinot Grigio è la sua base. E l'unione tra questi due elementi possono garantire una certezza per chi sta per acquistare. In più, cosa di non secondaria importanza, è un vino Bio, certificato. Quindi un vino prodotto nel rispetto dell'ambiente, da un'azienda - Tinazzi - che nonostante le dimensioni non ha mai perso il suo carattere famigliare. Tutto questo è "Cercèro", bianco fresco e giovane che nasce da un'accurata lavorazione di uve Pinot Grigio in purezza, vinificate in acciaio a temperatura controllata, nel rispetto delle norme della certificazione biologica europea. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino chiaro, con un ampio bouquet, caratterizzato da note fruttate, e in particolare di pera, e lievi richiami floreali. In bocca è fresco, piacevolmente sapido, con un finale lungo e gradevole che prolunga per diversi secondi il piacere di ogni sorso. Vino da stappare fin dall'aperitivo, questo Pinot Grigio accompagna con soddisfazione piatti semplici ma sfiziosi. Trenette al pesto o spaghetti alle vongole, la sua versatilità saprà stupirci.

"Nomen omen", dicevano gli antichi romani. E questo detto si applica alla perfezione alla famiglia Tinazzi dal momento che, nella tradizione veronese, con questo termine si indicavano i recipienti dove si metteva a fermentare l'uva per fare il vino. La storia di questa bella azienda famigliare inizia negli anni 60. Siamo sulle rive del Lago di Garda. Qui, per la precisione a Cavaion Veronese, Eugenio Tinazzi fonda la sua piccola azienda vitivinicola per produrre e vendere i vini della zona. Con l'arrivo in azienda del figlio Gian Andrea, ancora giovanissimo, la Tinazzi inizia un percorso di crescita tumultuosa che porta la piccola realtà veneta prima ad espandersi nelle principali aree della Valpolicella, e poi a fare il salto e acquistare nuove tenute in Puglia. Oggi ad affiancare Gian Andrea nell'attività di famiglia sono arrivati Francesca e Giorgio, la terza generazione. Gli obiettivi da raggiungere sono ancora molti e i mercati da conquistare non mancano di certo.

La Vigna

Terreno	medio calcareo
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4400

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Pinot Grigio
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Pigidiraspatura delle uve, successiva pressatura soffice e avvio della fermentazione a temperatura controllata (14-18°C). Tutti i processi di vinificazione sono condotti nel rispetto delle norme della certificazione biologica europea
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino chiaro. Profumo: Ampio bouquet, caratterizzato da note fruttate con richiami alla pera e lievi note floreali. Sapore: Fresco, con ottima salinità, lungo nel finale.

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