ACQUISTATO IL .....

Ohau Woven Stone Pinot Grigio 2018



Un Pinot Grigio fresco e fragrante

L'area di Ōhau 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 Ōhau. 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	Bianco Fermo Secco DOC
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.

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821