



ACQUISTATO IL

"Pj White" Pinot Grigio Terre Siciliane IGT

Un po' eroe e un po' perdigiorno



Si chiama Pj White e nel fantastico mondo di Zai Urban Winery è un po' un eroe e un po' perdigiorno. "Anarchico, ribelle, casinista, rompiscatole. Pj White è la classica testa calda che guarda storto tutti, convinto che tutti ce l'abbiano con lui". Certamente non noi che siamo capaci di guardare al di là dell'aspetto insolito e del packaging decisamente fuori dall'ordinario. Per scoprire il fresco Pinot Grigio custodito nella sua lattina non serve neppure un cavatappi. Basta un dito, un bicchiere (se c'è) e una bella serata tra amici. Ottimo come aperitivo, questo bianco di nobili origini siciliane, è il vino giusto da "stappare" quando la serata inizia con una bella pizza fumante.

Sul sito di Zai Urban Winery si legge: "In un futuro non troppo lontano, una banda di imprevedibili personaggi è pronta a vivere la più incredibile delle avventure. Riusciranno a risolvere il mistero dell'antica profezia sul vino e salvare il mondo?"… Noi siamo certi di sì. Ma nel frattempo che il mistero sia risolto e il vino sia salvo, i giovani imprenditori che hanno dato vita a Zai hanno cominciato a dare una scossa al vecchio e talvolta polveroso mondo del vino italiano. Proponendo - tenetevi forte - dei prodotti buoni, puliti e corretti… in lattina. Sì, proprio nell'iconica latta di alluminio che tanto piace ai giovani girovaghi. I vini Zai, impersonati da improbabili personaggi dai nomi strani, con chiare origini venete (anche se provenienti dal futuro), forse non cambieranno definitivamente il mondo del vino. Ma certamente stanno già contribuendo a renderlo un po' più accessibile.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco IGT

Provenienza Italia

Uve Pinot Grigio

Gradazione 9,5% vol

Temp. Servizio 12° C

Quando Berlo Pronta beva

Abbinamento L'esaltazione dei piatti della cucina mediterranea e Asiatica. È l'aperitivo inaspettato.

Vinificazione Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata e portate immediatamente in cantina dove vengono raffreddate. Vengono diraspate e pigiate con la pigia diraspatrice ed il mosto con le vinacce viene convogliato nella pressa raffreddata dove rimane in crio macerazione per qualche ora. Il mosto viene trasferito in serbatoi di acciaio inox e mantenuto ad una temperatura non superiore ai 14°C per circa 30 giorni. Vengono inoculati i lieviti attivando la fermentazione alcolica. Il mosto rimane sui propri lieviti nei serbatoi di acciaio inox. Si procede quindi con la svinatura, la separazione del vino dalle vinacce, e si trasferisce il vino in serbatoi inox e si procede a eseguire le colature sino a lasciarlo maturare e stabilizzare. Il vino così creato viene trasferito alla cantina di imbottigliamento dove viene chiarificato e filtrato ed inlaminato.

Sensazioni Vellutato, morbido, con acidità equilibrata. Colore giallo paglierino, fruttato con evidenti sentori di mandorle tostate, fieno secco e mallo di noce.

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. 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