

FASOLI GINO

Via C. Battisti, 41 - 37031 Colognola Ai Colli VR
Tel 045 7650741 Fax 045 6170292
www.fasoligino.com

Pinot Grigio igt "Corte del Pozzo"



NOTIZIE GENERALI

Annata: 2007

Uve: pinot grigio 100%

Resa/Ha: 70 q.li

Posizione: collina

Terreno: argilloso, calcareo.

Sistema d'allevamento: Pergola e Guyot

Conduzione, epoca di vendemmia: inizio vendemmia a fine settembre e primi giorni di ottobre; rigorosamente raccolta a mano. L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata macerare a contatto con le bucce per 10-12 ore ad una temperatura di 10°C e successivamente pressata in modo soffice.

Vinificazione: la fermentazione avviene a temperatura controllata tra i 15-17°C per circa 15-20 giorni, in vasche in acciaio.

PARAMETRI ANALITICI	
Alcool effettivo	12,50%vol.
Zuccheri residui	2,90 g/l
Acidità totale	4,82 g/l
Estratto secco netto	18,7 g/l
Anidride solforosa totale	57 mg/l

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino con riflessi dorati. Intenso al naso; si presenta floreale e fruttato con profumi di pesca, albicocca e note di frutta tropicale. Al palato fresco e vellutato, elegante e pieno con il giusto equilibrio tra freschezza e sapidità. Il finale persistente rafforzato da spiccate note fruttate.

Gastronomia: particolarmente indicato per piatti di pesce, antipasti di crostacei e risotti ai frutti di mare.

Temperatura di servizio: 12-14°C

Vino ottenuto da uve di agricoltura biologica in applicazione del Reg. CEE 2092/91