


Chiusa Grande





VINOFOLLIA
PINOT GRIGIO COLLINE PESCARESI IGT
BIOLOGICO

UVE:

Pinot grigio 100%

VENDEMMIA:

La raccolta avviene nella terza settimana di agosto in relazione alla piena maturazione biologica delle uve valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, del pH e dell'acidità totale.

Le uve vengono vendemmiate manualmente nelle ore più fresche della giornata a rispetto della loro integrità e delle caratteristiche organolettiche che si esprimeranno nel futuro vino.

VINIFICAZIONE:

Dopo una pressatura soffice delle uve, segue la fermentazione alcolica rigorosamente in bianco, in tini di acciaio inox termocondizionati per circa 10/15 giorni.

Dopo la fermentazione segue una lunga sosta sulle fecce fini per tutto l'inverno, seguita dall'imbottigliamento in primavera.

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

La vinificazione avviene applicando i moderni principi della vinificazione in bianco. Dopo la selezione delle migliori uve, cioè il contatto delle bucce con il mosto ad una T° di circa 8-10°C per 8-10 ore al fine di favorire l'estrazione dei componenti aromatici delle bucce. Successivamente viene eseguita una pressatura soffice ed il mosto fiore viene decantato per circa 10-12 ore. Il mosto limpido che si ottiene viene quindi addizionato di lieviti selezionati specifici e fatto fermentare ad una temperatura di 16-18°C.

Il vino che si ottiene viene conservato in serbatoi di acciaio sulle fecce fini per circa 3 mesi. Trascorso tale periodo il vino viene travasato e conservato in serbatoi di acciaio ad una temperatura di circa 12°C che permette di mantenerne integre le caratteristiche aromatiche e di freschezza fino al momento della stabilizzazione e dell'imbottigliamento.

In tutte le fasi della vinificazione per garantire e tutelare la genuinità e la salubrità del prodotto vengono rispettate le regole previste dai disciplinari per la produzione dei vini biologici.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Giallo paglierino con intensi riflessi luminosi

PROFUMO: Sentori fruttati di pera, mela e banana, leggermente fruttato

SAPORE: Al palato è fine, fresco, sapido, armonico e schietto con una buona persistenza aromatica

ABBINAMENTI: Si abbina egregiamente con antipasti magri, minestre, risotti alle erbe e piatti di pesce

CONSERVAZIONE: 8/10°

ALCOOL: 13%

SERVIZIO: Servire a 10° circa