

# PRIMO GRIGIO | Monferrato bianco DOC

## da uve Pinot Grigio



**TERRENO** Argilloso con sottosuolo marnoso e strati di arenaria  
**SOIL** *Clay with marly sub-soil and sandstone layers*



**UVAGGIO** 100% Pinot Grigio  
**GRAPE** *100% Pinot Grigio*



**COLORE** Giallo paglierino con riflessi ramati  
**COLOR** *Straw yellow with copper reflections*



**SENTORI** Agrumosi ed erbacei con una leggera nota affumicata sul finale  
**AROMA** *Citrus and herbaceous with a slight smoky note on the finale*



**SAPORE** Intensa mineralità con un piacevole tocco cremoso  
**FLAVOR** *Intense minerality with a gentle creamy touch*



**GRADAZIONE** 12,5-13,5 % vol. (a seconda delle annate)  
**ALCOHOL CONTENT** *12,5-13,5 % vol. (according to the vintages)*



**TEMPO DI AFFINAMENTO** 6 mesi in vasche d'acciaio.  
**AGING** *6 months in stainless steel tanks.*



**FERMENTAZIONE** Pressatura soffice, fermentazione lenta a basse temperature  
**FERMENTATION** *Soft pressing, slow fermentation at low temperature*



**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8/10° C  
**SERVING TEMPERATURE** *8/10° C*



**Luca Maroni** - 90 punti - annata 2019  
**Decanter** - 88 punti - annata 2019

