

PRIMO GRIGIO | Monferrato bianco DOC

da uve Pinot Grigio



TERRENO Limoso - calcareo con affioramenti di argilla
SOIL *Silty calcareous soil with clay outcrops*



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

