



CASINA PINOT GRIGIO

indicazione geografica tipica

Vitigno: Pinot Grigio 100%

Vigneto: Prendina e Casina.

Il Pinot Grigio è un vitigno a bacca rossa, seppur con contenuto basso di antociani. Al fine di ottenere un vino bianco occorre quindi porre la massima attenzione per evitare l'estrazione della sostanza colorante contenuta dalla buccia.

L'uva quindi non viene pigiata, ma viene pressata ad acino intero. Il mosto in chiarifica viene sottoposto ad una iperossidazione che permette la polimerizzazione degli antociani e la loro precipitazione in fase di fermentazione. Non essendovi una fase di macerazione e quindi di estrazione di precursori d'aroma tipici del vitigno, si cerca, abbassando la temperatura, di prolungare la fermentazione e favorire così lo sviluppo di un patrimonio olfattivo ricco, seppur di origine fermentativa.

Al fine di aumentare il volume complessivo del vino, il contatto con le fecce viene prolungato per almeno un mese. Il vino che si ottiene ha profumo ampio, fruttato, elegante ma non invadente così come all'esame gustativo più che per la potenza si impone per il grande equilibrio

Az. Agr. Prendina

Strada San Pietro, n° 86 - 46040 Monzambano -Mn - Italy Tel. +39-045-516002 - Fax +39-045-516257
- info@laprendina.it