

SEBA FREY

PINOT GRIGIO PUGLIA I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino classico, all'olfatto si apre su toni minerali e richiami di fiori di campo, seguiti da una piacevole tessitura fruttata con mela golden, scorze agrumate e cenni di timo. Il sorso è vivace, ritmato e saporito, scorre con facilità ma senza perdere profondità. Il centro bocca, tonico e ben articolato, conduce verso una persistenza di rilievo, giocata su ritorni aromatici nitidi.

Vitigni:

Pinot grigio.

Vigneto:

Guyot.

Periodo di raccolta dell'uva:

Metà settembre.

Modalità di raccolta:

Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

Vinificazione:

L'uva viene pestata e pressata con la separazione repentina delle fiocine. Il succo d'uva viene messo a fermentare in vasche d'acciaio e la temperatura è costantemente a 15 gradi Celsius.

Affinamento:

In vasche d'acciaio a temperatura controllata per 4-5 mesi.

Gradazione alcolica:

12,5% Vol.

