



PINOT GRIGIO JERMANN



Tipo terreno

Marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschoidi di età eocenica che danno origine a un substrato roccioso che trasformandosi forma la "ponca" caratteristica della nostra zona geografica prevalentemente collinare.

Prodotto con uve

Pinot Grigio 100%

Prima annata vino

1974

Esposizione

sud-ovest, nord-est

Alcol

13%

Acidità

5,50 ÷ 6,00 ‰

Durata Vino

3 – 4 anni

Tappo

Stelvin

Pinot Grigio da uve pinot grigio vinificate parzialmente in bianco. Ha colore paglierino intenso con leggera nuance rosa antico. E' di profumo intenso, ampio e fruttato, con ottima persistenza. Il sapore è asciutto, morbido, particolarmente armonico per il corpo pieno. Si abbina con zuppe di pesce, grigliate di mare e varie preparazioni a base di funghi prataioli e porcini. Eccezionale un matrimonio con delle lasagnette impastate con il nero di seppia e condite con salsa di gamberi. (Daniele Cernilli)