

Pinot Grigio

DOC GARDA
Denominazione di Origine Controllata

Pinot Grigio



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.

Per eliminare anche la minima traccia di antociani il mosto in chiarifica viene sottoposto ad una iperossidazione che permette la loro polimerizzazione degli antociani e precipitazione. La mancata macerazione e l'ossidazione dei mosti non aiutano l'espressione tipica della varietà e quindi si fa in modo di prolungare la fermentazione e favorire così lo sviluppo di un ricco patrimonio olfattivo, seppur di origine fermentativa.

Al fine di aumentare il volume complessivo del vino, il contatto con le fecce viene prolungato.

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.