



PINOT GRIGIO SKIN CONTACT TERRE SICILIANE IGP



Uva
100% Pinot Grigio

Provenienza

Zona di Trapani, Sicilia occidentale. In quest'area abbiamo selezionato dei siti estremamente votati per la coltivazione del Pinot Grigio.



Vendemmia

Le uve vengono accuratamente raccolte a mano verso la metà di agosto, quando hanno raggiunto il giusto livello di acidità.



Vinificazione

Dopo la diraspatura, i grappoli vengono delicatamente pigiati in una pressa pneumatica. Il mosto estratto rimane a contatto con le bucce per almeno 6 ore. Prima della fermentazione il mosto viene raffreddato allo scopo di favorire una naturale sedimentazione. Segue la fermentazione alcolica con l'aggiunta di lieviti selezionati in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 18 °C per 10 - 15 giorni.



Note di degustazione e abbinamento

Nero Oro Pinot Grigio Skin Contact si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso esprime intriganti note di frutti tropicali, mentre in bocca risulta corposo, fresco, con aromi agrumati. Un vino solare e versatile. Perfetto come aperitivo, Nero Oro Pinot Grigio si abbina bene con piatti di frutti di mare, pasta con sughi vegetali o di pesce e crostacei.