



# Miopasso



## Pinot Grigio TERRE SICILIANE IGP

**Uve:** 100% Pinot Grigio

**Area di produzione:** zona di Trapani, Sicilia occidentale. Incredibilmente in quest'area abbiamo trovato dei posti fantastici per il Pinot Grigio!

**Vendemmia:** Le uve vengono raccolte accuratamente a mano a metà agosto, quando hanno raggiunto il giusto livello di acidità.

**Vinificazione:** Le uve sono separate dai raspi e delicatamente pigiate all'interno di una pressa pneumatica.

Prima della fermentazione il mosto viene lasciato raffreddare con lo scopo di favorire una naturale separazione dai propri sedimenti. Dopo il filtraggio si procede alla fermentazione attraverso l'aggiunta di lieviti selezionati. Questa avviene in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 18 °C, con una durata di 10 - 15 giorni.

**Note degustative:** Il vino si presenta di un colore giallo paglierino, al naso esprime intriganti note di fiori di zagara e pepe bianco, mentre in bocca è corposo, fresco, con aromi ammandorlati e agrumati, un vino solare e versatile.

**Abbinamenti:** Perfetto come aperitivo, Miopasso Pinot Grigio si abbina bene a taglieri di affettati e formaggi freschi, frutti di mare, risotti marinari, baccalà mantecato, piatti a base di funghi, con le carni bianche e le omelette.

