

AMAMI PINOT GRIGIO IGP TERRE SICILIANE

CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICATION:

Vino Bianco - Indicazione Geografica Tipica
White Wine - Typical Geographical Indication

AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:

Salaparuta
Salaparuta

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Fine Agosto / Inizio Settembre
End of August - Beginning of September

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Le uve vengono sottoposte ad una pressatura soffice. Successivamente il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox.

The grapes receive a soft pressing and a long fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks.

CARATTERISTICHE SENSORIALI / TASTING NOTES:

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è intenso e persistente, complesso, dagli aromi fruttati e erbacei, note di vaniglia e noce moscata. Alla bocca è fruttato e minerale, di medio corpo, rotondo e abbastanza bilanciato. Il finale è lungo, pulito, speziato ma delicato. Abbinamenti gastronomici: bene con ricchi primi piatti, carne bianca e formaggio. Eccellente con zuppe e grigliate di pesce.

Straw yellow colour with golden highlights. Intense and persistent aroma, complex, with fruity and herbal scents, hints of vanilla and nutmeg. Fruity and mineral, medium body, round and good balance. Finish is long, clean, spicy yet delicate. Best served with: well with rich first courses, white meat and cheese. Excellent with fish soup and roast fish.



VITIGNO / GRAPES
Pinot Grigio 100%



TEMPERATURA / TEMPERATURE:
10-12°C



ALCOHOL:
12% vol



BOTTIGLIA / BOTTLE:
ml 750

