Sivi Pinot

BIANCO MACERATO

INFO

Annata: 2019
Formato: 75 cl
Paese: Slovenia
Regione: Stiria
Vitigno: Pinot Grigio
Suolo: Argilla, scisto e arenaria
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per sei giorni, affinamento per 12 mesi in barili di rovere usati da 500 lt.
Solforosa totale: 17 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.000

PRODUTTORE

KELTIS
Miha Kelhar

PERCHÉ

Il Sivi Pinot è un vino dal color arancio dovuto alla macerazione sulle bucce del pinot grigio a maturità. Ai profumi di erbe officinali e frutti rossi freschi segue un sorso corposto, materico e concentrato che si riequilibra grazie a sale, grip e un finale più orientato sulla freschezza.

QUANDO

Quando avete deciso di prepararvi una carbonara come si deve, siete passati a prendervi il guarciale e le uova freschissime. Un bicchiere di Sivi Pinot Grigio sarà il perfetto compagno per un pasto umile, ma sempre fantastico.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it