Pinot Grigio

BIANCO

INFO

Annata: 2022
Formato: 75 cl
Paese: Slovenia
Regione: Brda/Collio
Vitigno: Pinot Grigio
Suolo: Terra di Flysch del Collio, con strati di marna e arenaria
Estensione del vigneto: 1,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 7.200
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ha: 42 hl
Vinificazione e affinamento: Vendemmia mattutina, controllo e diraspatura delle uve. Macerazione pre-fermentativa a freddo per 10 ore, pressatura e fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Vinificazione e affinamento per 8 mesi sulle fecce fini per il 70% della massa in botti di rovere da 225 l e la restante parte in tini di acciaio inox. Imbottigliamento e ulteriore affinamento di minimo 6 mesi in bottiglia.
Solforosa totale: 30 mg/l
Bottiglie prodotte: 6.000

PRODUTTORE

MOVIA
Aleš Kristancic

PERCHÉ

Il Pinot Grigio di Movia è un vino bianco ricco, potente e voluminoso. Grasso e di struttura, mantiene vigoria grazie a una profonda sapidità, che permette una beva invitante, di polpa ed elegante.

QUANDO

Quando gli amici vi invitano nella loro casa in montagna per una settimana sugli sci, appena arrivati, infilate una bottiglia di Pinot Grigio di Movia nella neve fresca. Giusto il tempo di accendere il camino e sedersi attorno al fuoco per scaldarsi, che il vino sarà pronto a scaldarvi da dentro.

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