Pinot Grigio Ambra

ROSATO

INFO

Annata: 2023
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: Macerazione pre-fermentativa a freddo per 5 giorni, pressatura soffice e decantazione. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, vinificazione e affinamento per 10 mesi sulle fecce fini per il 70% della massa in botti di rovere da 225 l e la restante parte in uova di cemento.
Solforosa totale: 28 mg/l
Bottiglie prodotte: 8.000

PRODUTTORE

MOVIA
Aleš Kristancic

PERCHÉ

Il Pinot Grigio Ambra di Movia è un vino macerato ambrato-rosato, da una vendemmia tardiva che restituisce nel bicchiere il tipico colore della buccia del pinot grigio di grande maturità. Mineralità e leggiadria, nonostante la macerazione, per un vino raffinatissimo.

QUANDO

Seduti su un tavolino ai piedi di un salice piangente, approfittando dell'ombra delle sue fronte, il Pinot Grigio Ambra è il vino perfetto per accompagnare un pranzo spensierato di primavera. Dalle zuppe, al vitello tonnato, a una tagliata di manzo. E finirà per sorridere anche il salice.

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