



## PINOT GRIGIO



**VITIGNO DI ORIGINE:** Pinot grigio

**ZONA DI PRODUZIONE:** Castello Roganzuolo 119 m.s.l.m

**TIPO DI TERRENO:** Di medio impasto tendente all'argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** A filare con potatura Sylvoz

**SESTO DI IMPIANTO:** Da mt 2.80 x 1.25

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 25 agosto - 5 Settembre

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice, sgrondo del mosto fiore e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata

**CARATTERISTICHE:** Colore giallo paglierino con lievi riflessi oro antico. Profumo estremamente raffinato, intenso, armonioso e complesso, con note evidenti di melone e frutta candita; sentori di gelsomino, pesca bianca, albicocca, zagara, pera, banana, miele, mango e fiori di campo; lieve nota finale di pasticceria secca e pietra bagnata. Gusto fresco, setoso, lungo, di grande equilibrio, con una vena minerale perfettamente integrata; complessità aromatica retrofattiva di notevole impatto e persistenza.

**ABBINAMENTI:** Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sfornati di verdure.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Temperatura di 10-12°C.

Azienda Vitivinicola Buffon Giorgio - Di Buffon Querino e Cleris

Società Agricola S. S.

via Ferrovia 18, 31020 Castello Roganzuolo - San Fior (TV) Tel: 0438.400624 - Fax: 0438.405639 - e-mail: buffonq@tiscalinet.it