

Paololeo Tradizione Autentica Pinot Grigio

Tietyillä alueilla Apuliassa kasvaneista Pinot Grigio -rypäleistä saadaan huolellisesti valmistettuna raikasta ja hedelmäistä valkoviiniä, joka sopii täydellisesti aperitiiviksi lämpimänä kesäiltana, taikka merenelävien kanssa nautittuna. Pinot Grigiot -rypäleet kerätään aamutuimaan, kun ilma on hieman viileämpää, jotta rypäleet säilyvät mahdollisimman raikkaina ja aromikkaina. Rypälemehu käy n. 10 päivää 15-asteessa terästankeissa, minkä jälkeen viiniä kypsytetään n. 3kk ensin terästankeissa ja sitten vielä kuukauden verran pullossa. Lopputuloksena on valkoviini, josta löytyy herkkiä vihreän omenan, päärynän sekä välimeren yrttien kuten timjamin aromeita. Miellyttävä, raikas, monipuolinen ja tasapainoinen viini, joka suositellaan tarjoiltavaksi hyvin viilennettynä (6-8 °C). Tarjoile kalan, merenelävien, kasvisruokien ja vihannesten sekä mietojen juustojen kanssa.

Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: IGP Puglia

Rypäle/rypäleet: Pinot Grigio

Vuosikerta: 2023

Sokeri: 6,0 g/l

Happo: 7,5

Alkoholi: 12,5%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Kierrekorkki

Väri: Vaaleankeltainen

Tuoksu: Vihreää omenaa, päärynää, sitruunaa sekä hieman välimeren yrttejä kuten timjamia

Maku: Raikas, herkkä ja tasapainoinen

Ruokasuositukset: Kala, Kasvisruoka, Rapu

