



# *pinkopalla*

Anno: 2022

Vitigno: Pinot Grigio

Tipologia: vino rosato

Zona di produzione: Roncà (VR) su terreni di origine vulcanica a 250 mt sul livello del mare con esposizione a sud/sud-ovest

Tipo di allevamento: vigneto coltivato a spalliera

Coltura: in conversione biologica

Età: le viti hanno un'età media di 20 anni

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione spontanea del mosto in acciaio da 30 hl, otto giorni a contatto sulle bucce, circa sei mesi di maturazione in vasche di acciaio

Titolo alcolometrico: 10,60%

Zuccheri residui: 0,6 g/l

Estratto secco: 24,5 g/l

Acidità totale: 5,54 g/l

Anidride solforosa totale: 32 mg/l

Anidride solforosa libera: 6,9 mg/l

Vendemmia: verso la seconda metà di agosto, manuale in cassetta

Numero totale di bottiglie prodotte: 4.128

**Caratteristiche organolettiche:** Pinot grigio dal colore rosa brillante con lievissime sfumature tra l'arancio e l'ambra. Al naso è accattivante, sfoggia sentori di piccoli frutti rossi, a cui seguono note agrumate, l'insieme non trascurava la componente radicale del rabarbaro e della china. Il sorso è vivace, la sua decisa freschezza non oscura l'anima salina né l'accento della trama tannica.



**Abbinamenti** *Pizza:* pizza margherita. *Carne:* fetta di pane con lardo. *Vegan:* fagiolini fritti con maionese vegana.