

Pinot Grigio Barbieri

Posizione geografica: Comune di Mornico Losana (PV)

Tipo di terreno: argilloso

Esposizione: Sud-Est

Forma di allevamento: cordone speronato

Innesto: SO4

Epoca di vendemmia: seconda settimana di settembre

Vinificazione: tradizionale con innesto di lieviti selezionati
fino a renderlo secco

Controllo della temperatura: sì

Durata della fermentazione: 12 giorni

Stabilizzazione: tartarica e proteica

Affinamento: un mese e mezzo in bottiglia

Grado alcolico: 12% ÷ 12,50% vol

Acidità totale: 6,4 g/l

Ph: 3,35

Acidità volatile: 0,22 g/l

Estratto secco: 27 g/l

Residuo zuccherino: 1,5 g/l

Colore: paglierino tendente al verde

Profumo: floreale

Gusto: delicato e persistente

Abbinamenti: aperitivi, crostacei, carni bianche

