



## Il Casato

# Pinot Grigio Delle Venezie Freso Rosé

Bio

## Vinificazione

Partendo dalle migliori uve di Pinot Grigio da agricoltura biologica si ottiene un mosto puro, da uve che non vengono trattate in vigneto con principi attivi a base di zolfo, elemento ammesso in tutte le pratiche di agricoltura biologica, ma che porterebbe allo sviluppo di solforosa. Il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 4 ore in macerazione per estrarre il colore desiderato, prima di essere sottoposto ad una soffice pressatura. Viene quindi chiarificato per evitare che i lieviti naturalmente presenti sulle uve inneschino una fermentazione spontanea che porterebbe a sviluppo di solforosa. Segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15-16°C che, anche in questa fase, avviene con lieviti selezionati bassi produttori di SO<sub>2</sub>. Il vino rimane poi a contatto con i lieviti per creare un ambiente anti ossidativo e che aiuti al fissaggio e alla stabilità del colore nel tempo.

## Caratteristiche

Colore rosato brillante, al naso percepiamo note fruttate con sentori di pesca, albicocca, susine e frutti di bosco, in bocca possiamo apprezzare la sua morbidezza che lo rende molto armonico e delicato, dopo la bevuta possiamo apprezzare la sua mineralità che lo rende molto lungo e persistente.

## Abbinamenti

Perfetto freddo come aperitivo, con antipasti a base di verdure grigliate o anche con un primo leggero a base di pesce.



Pinot Grigio



Veneto



14-16 °C



Alcol: 11.5%  
Zuccheri: 4 g/l

