VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Pinot Grigio Conte Lucio

Productor: La Bellanotte

IGT Venezia Giulia

100% Pinot Grigio · Orgánica (no certificada)

Tipo de Vino: Vino Blanco

Región: Friuli, Italia

Classy o Funky: Funk Alto

Grado Alcohólico: 12.5 %

Edad de vides: 60 años

Producción anual: 6000 (Botellas).

Suelo: Calcáreos con grava



VITICULTURA:
El 100 de la fruta usada para el Pinot Grigio de Bellanote proviene de la DOC Collio, de viñas cuya edad supera los 60 años. La viticultura es orgánica y las uvas se cosechan a mano.

VINIFICACIÓN:
Después de desvarillar los racimos, el jugo se deja macerar con las cáscaras en tanques de acero por tres días. Después de la fermentación, la mitad del vino madura en tanques de acero y la otra mitad pasa 4 meses en barricones de 500 litros, una tercera parte de ellos son nuevos, otra tercera parte tienen un año y la última dos años de edad. Posteriormente pasa un tiempo en botella.

NOTAS DE CATA:

Fascinante en su intenso color entre cobre y oro antiguo, este vino tiene un alboroto de sensaciones complejas y emocionantes. con recuerdos de pomelo rosa, maracuyá, mango, miel de castaña, frutos secos, y cáscara de nuez. Se pueden percibir delicadas especias orientales y un impulso mineral casi ferroso. En boca es simplemente completo, rico, fresco y suave al mismo tiempo, con una persistencia muy larga y densa, sabrosa, envolvente.

MARIDAJE:

Un gran maridaje con este vino es una tortilla española. Sin embargo, va bien con muchos platos, incluyendo: jamón curado, almejas, platillos picantes con mucho jengibre, o aves rostizadas.