

Pinot Grigio Ambra



INFO

Annata: 2022

Formato: 75 cl

Paese: Slovenia

Regione: Brda/Collio

Vitigno: Pinot Grigio

Suolo: Terra di Flysch del Collio, con strati di marna e arenaria

Estensione del vigneto: 1,5 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 7.200

Età media del vigneto: 35 anni

Produzione media per ha: 42 hl

Vinificazione e affinamento: Vendemmia tardiva, pressatura soffice, fermentazione spontanea tramite pied de cuve in tini di acciaio inox e macerazione sulle bucce per 10 giorni. Svinatura, fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi in barrique.

Solforosa totale: 28 mg/l

Bottiglie prodotte: 8.000

PRODUTTORE



MOVIA

Aleš Kristancic

PERCHÉ

Il Pinot Grigio Ambra di Movia è un vino macerato ambrato-rosato, da una vendemmia tardiva che restituisce nel bicchiere il tipico colore della buccia del pinot grigio di grande maturità. Mineralità e leggiadria, nonostante la macerazione, per un vino raffinatissimo.

QUANDO

Seduti su un tavolino ai piedi di un salice piangente, approfittando dell'ombra delle sue fronde, il Pinot Grigio Ambra è il vino perfetto per accompagnare un pranzo spensierato di primavera. Dalle zuppe, al vitello tonnato, a una tagliata di manzo. E finirà per sorridere anche il salice.

