

DANZANTE PINTO GRIGIO 2007

Nota de Cata

Danzante Pinot Grigio es un vino blanco seco con reflejos dorados. Posee intensos aromas de cítricos frescos y flores. Al paladar es sedoso, bien equilibrado con toques de piña, pomelo y especias que culminan en un crujiente y seco final. Puede disfrutarse por si mismo como aperitivo, o acompañando pescados, mariscos o aves de corral.

Viñedos y Uvas

Un pariente de Pinot Noir, la uva blanca Pinot Grigio toma su nombre del color de la uva que es de un morado grisáceo (grigio significa gris en italiano). Esta variedad fue plantada inicialmente en borgoña durante la edad media y después en otras partes de Francia y Hungría durante el reinado de Carlos IV. Pinot Grigio finalmente llegó a Italia durante los 1800s donde, hoy en día, esta uva es cultivada en todo el país. El Danzante Pinot Grigio viene de las tres regiones en el noreste de Italia que juntas son conocidas como "Tre Venezie", estas regiones son Trentino Alto, Veneto y Friuli Venecia Giulia. Con su relativa gran altura y veranos fríos junto con las corrientes calidas del mar Adriático, esta región permite que el Pinot Grigio exprese su potencial, resultando en vinos con intensos aromas y texturas sedosas.

ENOLOGIA

Las uvas fueron seleccionadas a mano al nivel óptimo de maduración en septiembre y prensadas suavemente para conservar la delicadeza del vino. El jugo fue fermentado en frío (a 20° C) por 15 días y después añejado 4 meses para desarrollar mayor complejidad. Para asegurar la acidez y frescura no se realizó fermentación maloláctica. El vino se añeja en tanques de acero inoxidable, no en barrica, debido a que fue hecho para consumirse fresco y joven.

Danzante Pinot Grigio información técnica

Denominación: Pinot Grigio de Venezie IGT
Ubicación del Viñedo : Algunas de las mejores zonas de cultivo del Friuli Venezia Giulia y Trentino regiones
Crecimiento del sistema: Cordón capacitado, podado para estimular y pérgola estilo trentino
Rendimiento / Ha: 74 hl /
Cosecha: Seleccionada a Mano
Prensado: Suave
Fermentación: Acero inoxidable
Temperatura de fermentación: controlada por debajo de los 20°C
Duración de la fermentación: 15 días
Maceración: Ninguno
Fermentación maloláctica: No
Envejecimiento: Acero inoxidable
Duración del envejecimiento: 4 meses

