



LE FRACCE



LEVRIERE

Pinot Grigio d.o.c.

Testimonia la capacità del territorio di regalare uno stile e un accento personale al vitigno Pinot Grigio, conferendogli una particolare delicatezza nel profilo aromatico. Si distingue per il suo colore brillante, l'aroma delicatamente fruttato e la complessità gustativa.

Colore

Giallo paglierino brillante.

Profumo

Fine, intenso, armonicamente espresso con ricordi di fiori d'acacia e melone bianco.

Sapore

Buona morbidezza con nota calorica ben integrata, che chiude con una piacevole scia sapida.

Consumo

La temperatura di servizio consigliata è di 8-10°C. Si accompagna a stuzzichini, primi delicati e piatti di pesce.

Vitigno

Pinot Grigio 100%. La produzione deriva da vigneti di 15 anni di età, le cui barbatelle sono state selezionate sulla base di un'attenta ricerca di varietà alsaziane.

Terreno

6 ettari di natura sabbioso-argillosa, esposti prevalentemente a est, situati a un'altitudine compresa tra i 150 e i 200 metri in Mairano di Casteggio sul livello del mare.

Coltivazione

Effettuata in totale assenza di antibiotici e prodotti di sintesi, con lavorazione del terreno ridotta all'indispensabile. Il sistema di allevamento è Guyot, che garantisce una maggiore uniformità qualitativa. Resa per ettaro: 60 quintali di uva, su una media di 5000 ceppi.

Raccolta

Eseguita a mano, con accurata cernita dei grappoli. Durante la fase di raccolta, viene utilizzato il ghiaccio secco per proteggere l'uva dalle ossidazioni e per evitare l'innalzamento della temperatura.

Vinificazione

Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve intere viene posto a fermentare in serbatoi di acciaio inox, alla temperatura di 18° per 25 giorni. A fermentazione avvenuta, il vino viene conservato "sur lie" per circa 40 giorni alla temperatura costante di 15°, per dare una maggiore complessità gustativa e personalizzarlo.

Affinamento

A fermentazione malolattica avvenuta, il vino viene affinato in serbatoi di acciaio per una durata di 4 mesi alla temperatura di 5°C per consentire la stabilizzazione tartarica.

Imbottigliamento

Il processo di imbottigliamento avviene con la massima protezione dall'ossigeno per ritardare i naturali processi di invecchiamento.

Stoccaggio

I vini imbottigliati vengono conservati in appositi magazzini condizionati, alla temperatura costante di 15°C.