



PINOT GRIGIO

Technické poznámky

- FARBA Slamovo žltá s medenými odleskami.
- VÔŇA Bohaté, komplexné, maslové, so zrelým ovocím a citrusovou kôrou.
- CHUŤ Po veľmi jemnom vstupe nasleduje suchá, výrazná chuť. Mäkká, ale veľmi široká.

Návrhy na kombinácie

Pinot Grigio della Tenuta Pribus je veľmi všestranný a univerzálny, od studených nárezov až po prvé chody na báze rýb, je tiež ideálny ku grilovanému bielemu mäsu.

Hrozno

Pinot Grigio je výsledkom kombinácie rôznych klonových odrôd tej istej vinnej révy. Nachádzajú sa tu tieto klony: 49-207, h1, r6, 53, 52, 49. Výsledkom kombinácie rôznych klonov je veľmi komplexné víno s mnohými nuansami.

Vinifikácia

Jemné lisovanie, klasická vinifikácia bielych vín s čistením muštu dekantáciou, prvým scedením a kvasením pri kontrolovanej teplote (18-20 °C).

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| • ROZLOHA VINOHRADU | Ha 3.26 |
| • UČENIE VINIČA | Dvojitá guyotová metóda |
| • ROZLOŽENIE VÝSADBY | 2.70 m x 0.9 m |
| • ROK ROZLOŽENIA | ZIMA |
| • TYP PÔDY | Zatrávnený povrch |

Nížinná poloha so severojužnou orientáciou riadkov a optimálnou východozápadnou expozíciou. Typ pôdy: hlinito-ílovitá.

TEPLOTA PODÁVANIA

12 °C