



CASTEL DEL LUPO

PINOT GRIGIO "DELLA GINESTRA"

BIOLOGICO E VEGANO
DOP OLTREPÒ PAVESE

Zona di produzione

I terreni di proprietà dell'azienda agricola Castel del Lupo si estendono per cento ettari vitati sulle colline nei comuni di Casteggio e Calvignano in provincia di Pavia.

Esposizione sud, sud-ovest

Altitudine 300 m slm

Caratteristiche del terreno Argilloso - limoso - calcareo

Uve impiegate 100% Pinot Grigio

Età delle viti 15 anni

Sistema di allevamento Guyot

Densità di impianto 5000 ceppi/ha

Tecnica di produzione

L'uva, da viticoltura biologica, viene raccolta manualmente e sottoposta ad un'accurata selezione. Dopo la sfeccatura dei mosti avviene la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 17°C. Il vino viene tenuto sulla feccia fine e più nobile per almeno quattro mesi; viene poi imbottigliato alla fine dell'inverno.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino

Aroma: Al naso conserva delicati aromi tipici di fiori bianchi e di frutta tropicale matura

Gusto: elegante e con equilibrate note sapide

Abbinamenti gastronomici: Ideale come aperitivo. Accompagna antipasti estivi e secondi piatti di pesce

Temperatura di servizio 10 °C

