



CASTEL DEL LUPO  
**PINOT GRIGIO ROSÉ**  
BIOLOGICO E VEGANO  
DOC 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**

Le uve, provenienti da viticoltura biologica, sono raccolte a mano. Una delicata macerazione a freddo sulle bucce conferisce il colore rosato del vino. La fermentazione alcolica avviene a una temperatura controllata di 17°C. Il vino viene poi conservato sulle fecce più fini e nobili per almeno quattro mesi, per poi essere imbottigliato alla fine dell'inverno.

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** Delicato rosa cipria

**Aroma:** Al naso conserva un leggero profumo di frutta rossa, come il melograno, e una delicata fragranza tipica della frutta gialla, come la pesca.

**Gusto:** Elegante, di buon corpo e di buona lunghezza in bocca, con note sapide equilibrate.

**Abbinamenti gastronomici:** Ideale come aperitivo. Ottimo con piatti crudi vegetariani, ma anche con secondi di carne bianca e pesce.

**Temperatura di servizio** 10 °C

