

GRYSÒS

UVE

100% Pinot Nero

VENDEMMIA

Raccolta a mano nella prima metà di settembre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve fermentano spontaneamente con lieviti naturali e macerano per circa cinque giorni in acciaio poi affinano lentamente in barriques di primo e secondo passaggio, per un periodo di tempo variabile di vendemmia in vendemmia, per venire infine imbottigliate senza chiarifica né filtrazione e lasciate a riposare in bottiglia per almeno un anno prima della commercializzazione.

ALCOL

13,5% Vol

NOTE SENSORIALI

Colore rosso rubino con lievi riflessi granati.

Le rese bassissime rendono i profumi presenti in questa bottiglia davvero intensi e avvolgenti con note di piccoli frutti rossi unite a raffinati sentori speziati di pepe bianco. Al palato è caldo, elegantemente vellutato, con buona acidità e struttura e con tannino presente ma garbato.

ABBINAMENTI

Indicato in abbinamento a brasati, arrosti e cacciagione, ottimo con i formaggi stagionati, si sposa bene anche con ricche zuppe di pesce.

GRAPES

100% Pinot Noir

HARVEST

Hand picked in the first half of september

PRODUCTION METHOD

The grapes ferment spontaneously with natural yeasts and macerate for about five days in steel then slowly aged in barriques of first and second passage, for a period of time that varies from harvest to harvest, to be finally bottled without clarification or filtration and left to rest in the bottle for at least one year before being put on the market .

ALCOHOL

13,5% Vol

TASTING NOTES

Ruby red color with slight garnet reflections.

The very low yields make the aromas present in this bottle really intense and enveloping with notes of small red fruits combined with refined spicy hints of white pepper.

The palate is warm, elegantly velvety, with good acidity and structure and with a gentle presence of tannin.

COUPLING

Suitable in combination with braised meats, roasts and game, excellent with mature cheeses, also goes well with rich fish soups.