

SELEZIONE
LIMITATA



PURCARI
• CHATEAU •



PINOT GRIGIO ROSÉ DE PURCARI 2022

Tipologia: **Rosato**

Denominazione: **IGP Stefan Voda**

Vitigni: **100% Pinot Grigio**

Alcool: **13,5% vol.**

Volume: **750 ml.**

Zona di produzione: **Moldavia, distretto di Stefan Voda**

Terreno: **chernozem argilloso-sabbioso carbonizzato**

Densità: **2909-3333 piante/ettaro**

Allevamento: **Guyot doppio**

Età del vigneto: **15-20 anni**

Posizione del vigneto: **110-185 metri s.l.m.**

Esposizione: **Sud-Est**

Quantità di precipitazioni, media annua: **450-550 mm.**

Giorni di sole all'anno: **310-320**

Somma di temperature attive: **3100-3250 °C**

Produzione: **100-120 q.li per ettaro**

Vendemmia: **manuale in cassetta**

Periodo della vendemmia: **inizio settembre**

Fermentazione: **in acciaio a t° controllata**

Maturazione: **6 mesi in barriques di rovere francese**

Affinamento in bottiglia: **minimo 6 mesi**

Caratteristiche organolettiche: vino rosato secco - il Pinot Grigio si distingue per il suo colore **rosa corallo** con riflessi ramati, come i tramonti estivi. Il bouquet fruttato abbonda dei dolci aromi della **frutta estiva - lamponi, meloni, pesche**, accompagnati da fini note di **miele e fiori di sambuco**. Il vino sorprende per la sua struttura, acidità equilibrata e una delicata nota minerale nel finale, facendo perdurare a lungo l'armonioso retrogusto.

Temperatura di servizio consigliata: **+10/+12°C.**

Abbinamenti: insalate leggere, primi piatti, frutti di mare, grigliate di pesce e formaggi caprini.

General Mega Group Srl (Distributore ufficiale Italia)

Sede legale S.S. 7 BIS-KM-50, (Palazzo Mercury) 80035 Nola (Na)

Mob.: +39 333 728 3327 / +39 376 188 3907 - Uff. +39 081 19802025

winepurcari.it@gmail.com - www.winepurcari.it