



Pinot Grigio

Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (ud) / www.venchiarezza.it - info@venchiarezza.it

灰皮诺

介绍

灰皮诺发芽较早, 属于早熟品种, 然而弗留利大区是世界公认表现最好, 风味最饱满的地区。早在一个世纪以前, 灰皮诺就已经在这块土地生根发芽茁壮成长, 娇贵难伺候, 但可酿造出顶级的葡萄酒。因此, 有些地方甚至把她叫做‘Tocai gris (托卡伊, 贵腐酒)」。这个品种在意大利东北方广泛种植, 光是弗留利区就占了近四分之一, 这里传统的灰皮诺风味丰富优雅。

品种

灰皮诺

葡萄园

平均葡萄树寿命: 10年。

每公顷果苗 4500株。

培育方法: 改良双居由式(double guyot)

平均产量: 8000公斤/公顷

收成季节: 9月中旬

酿酒与熟成

成熟的葡萄小心翼翼地梗后, 轻轻地压榨, 以18°-20°C的温度发酵。酒泥陈年并定期搅桶至来年春天, 延至二月装瓶。

品尝

颜色: 介于淡黄色和淡铜色之间

嗅觉: 交错覆杂的成熟水果味, 带有黄梨, 香蕉和酵母味不同层次香气。

口感: 总体上清脆爽口, 柔顺饱满, 结构好, 丝绸般完美地平衡, 高雅的余味明显地延伸。

食物搭配

非常适合搭配贝类、海鲜等

以鱼类为主打的开胃酒饮品是最好的搭配。与甲壳类美食如扇贝和蛤类做主菜搭配更是天衣无缝。与白肉和烤蔬菜搭配也不错。

饮用温度: 11°C/ 52°F

酒精度: 12.5%

总体酸度: 5.50g/L