



Pinot Grigio

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

灰皮諾

介紹

灰皮諾發芽較早，屬於早熟品種，然而弗留利大區是世界公認表現最好，風味最飽滿的地區。早在一個世紀以前，灰皮諾就已經在這塊土地生根發芽茁壯成長，嬌貴難伺候，但可釀造出頂級的葡萄酒。因此，有些地方甚至把她叫做‘Tocai gris (托卡伊，貴腐酒)」。這個品種在意大利東北方廣泛種植，光是弗留利區就占了近四分之一，這裡傳統的灰皮諾風味豐富優雅。

品種

灰皮諾

葡萄園

平均葡萄樹壽命： 10年。
每公頃果苗 4500株。
培育方法：改良雙居由式(double guyot)
平均產量： 8000公斤/公頃
收成季節： 9月中旬

釀酒與熟成

成熟的葡萄小心翼翼地梗後，輕輕地壓榨，以18°-20°C的溫度發酵。酒泥陳年並定期攪桶至來年春天，延至二月裝瓶。

品嚐

顏色：介於淡黃色和淡銅色之間
嗅覺：交錯覆雜的成熟水果味，帶有黃梨、香蕉和酵母味不同層次香氣。
口感：總體上清脆爽口，柔順飽滿，結構好，絲綢般完美地平衡，高雅的餘味明顯地延伸。

食物搭配

非常適合搭配貝類、海鮮等。
以魚類為主打的開胃酒飲品是最好的搭配。與甲殼類美食如扇貝和蛤類做主菜搭配更是天衣無縫。與白肉和烤蔬菜搭配也不錯。

飲用溫度： 11°C/ 52°F

酒精度： 12.5%

總體酸度： 5.50g/L