

# KATARI

## PINOT GRIGIO



### DENOMINAZIONE

Oltrepò Pavese Pinot Grigio DOC

### VARIETÀ

100% Pinot Grigio

### ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese

### PERIODO DI RACCOLTA

Fine agosto / Inizio settembre

### VINIFICAZIONE

Dopo una soffice pressatura, segue la fermentazione svolta a bassa temperatura in vasche d'acciaio termocontrollate.

### AFFINAMENTO

Questo vino non fa la fermentazione malolattica e viene imbottigliato dopo circa 6 mesi di affinamento *sur lies* in vasche d'acciaio. Segue un affinamento in bottiglia di circa 2 mesi prima della commercializzazione.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino chiaro, al naso si esprime con freschi aromi floreali e fruttati, di pera, mela e gelsomino. Vino con corpo asciutto e medio, con una spiccata acidità che gli dona freschezza. Al palato è fresco, equilibrato, di buona persistenza con una nota minerale nella chiusura.

### ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e in abbinamento ad antipasti di pesce e alle carni bianche, come coniglio e pollame. Si sposa bene anche con le insalate, zuppe leggere, vellutate e primi di pesce.