



COSTA DI MEZZO

PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE I.G.P.

Il Pinot grigio è tra i vitigni più coltivati al mondo. Il nostro, coltivato sulle colline di Poggioreale, diventa Siciliano. L’acclimatamento di questa varietà nel terroir belicino conferisce al vino un carattere preciso, rinfrescante, ricco di profumi floreali e agrumati.

Pinot grigio is among the most widely cultivated varieties in the world. Ours, grown on the hillsides of Poggioreale, has Sicilian flair. This varietal acclimated well to the Belice Valley and the finished wine is precise, refreshing and brimming with notes of citrus and fresh flowers.

ZONA VITIVINICOLA / VITICULTURAL AREA

Poggioreale.

VIGNETI / VINEYARDS

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Poggioreale e territori limitrofi.

Southwestern Sicily, Tenuta di Poggioreale and bordering territories.

SUOLO / SOIL

Terreni scuri. Composizione limo, argillo – sabbiosi, con buon contenuto di sostanze organiche e scheletro.

Dark soils composed of silt and sandy clay with good concentration of organic materials and gravel.

ALTITUDINE / ALTITUDE

From 250 m s.l.m.

From 250 m a.s.l.

ESPOSIZIONE / EXPOSURE

Nord-Ovest.

North-West.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM

Spalliera con potatura a guyot lasciando 5-7 gemme per tralcio.

Spalliera with guyot pruning leaving 5-7 buds per shoot.

DENSITÀ PER CEPPI PER HA / DENSITY

3205 piante per ha. Sesto di impianto

2.60m x 1.20m.

3205 plants per ha. Vineyard planting 2.60m x 1.20m.

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD

Prima decade di Agosto con raccolta manuale.

Hand harvested within the first half of August.

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

L’uva viene trasferita in pressa dove avviene una spremitura soffice fino a 0,8 atm. Il mosto, dopo una decantazione statica a freddo, viene fermentato in vasche di acciaio inox per 20 giorni tra 14-15°C.

The grapes are immediately pressed softly (0.8 atm).

The must, after a static cold decantation, is fermented in stainless steel tanks for 20 days at 14-15°C.

AFFINAMENTO / AGING

Affinamento “sur lie” in vasche di cemento a temperatura controllata per 3-4 mesi e successivo imbottigliamento.

Aging “sur lie” in controlled temperature cement tanks for 3-4 months and then bottled.

DATI ANALITICI DEL VINO / ANALYTICAL DATA

Alcol 13% vol, acidità totale 6 g/l, pH 3,25.

13% Alc by Vol., 6 g/l total acidity, pH 3.25.

NOTE ORGANOLETTICHE / TASTING NOTES

Al gusto si presenta con spiccata freschezza, mineralità e sapidità, con un finale lungo e avvolgente.

On the palate, this wine is remarkably fresh with pronounced minerality and sapidity, with a long, enveloping finish.

ABBINAMENTI / PAIRING

Antipasti, crostacei, carni bianche e verdure grigliate.

Antipasti, shellfish, white meat and grilled vegetables.