

CESARI

Pinot Grigio Garda DOC Centofilari 2023



Andamento climatico

Il clima autunnale passa da picchi di 25-26°C nel mese di ottobre, a un novembre freddo e piovoso, culminando con un dicembre nuovamente mite, anche nei primi giorni invernali. Gennaio è caratterizzato da freddo crescente rimarcato da precipitazioni nevose. Febbraio anticipa la primavera con alcune manifestazioni di germogliamento precoce. Marzo è mite, mentre aprile e maggio sono freddi e piovosi. L'estate inizia con picchi di 33-35°C, cedendo il passo alle intense piogge di luglio e un inizio agosto caldo. Le temperature di agosto dapprima si abbassano a metà mese, e si concludono con livelli torridi e piogge torrenziali.

Vinificazione e maturazione

Pinot Grigio Garda DOC Centofilari osserva una classica vinificazione in bianco con temperature di 16°C e sosta sui lieviti per 2 mesi.

Note degustative

Il bouquet di Pinot Grigio Garda DOC Centofilari 2023 presenta un prorompente aroma di frutto bianco (mela, pera) e banana. Al palato, l'acidità e la sapidità bilanciano un buon corpo e una buona struttura.



Suolo: limoso con buona dotazione di scheletro e calcare



Processo produttivo: vinificazione in acciaio, 6 mesi



Varietà: 100% Pinot Grigio



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



Periodo raccolta: fine agosto

Dati analitici:

Alcol: 12,00%
Acidità totale: 5,80 g/l
Acidità volatile: 0,25 g/l
Estratto secco netto: 25,00 g/l
Zuccheri riduttori: 2,00 g/l

Formati: 0,75l