



Pinot Grigio della Cantina Poggio Alessi

La Cantina Poggio Alessi, situata su una splendida collina a 600 metri di altezza, al confine tra Emilia Romagna, Piemonte e Lombardia, è rinomata per la produzione di vini di alta qualità che riflettono il terroir unico della regione.

Tra questi, il Pinot Grigio si distingue per la sua eleganza e freschezza, rendendolo una scelta eccellente per gli amanti del vino.

Caratteristiche tecniche:

- **Gradazione:** 12,5 gradi
- **75 cl**
- **Residuo zuccherino:** 12 gr per litro
- **Acidità:** Minimo 6
- **Resa:** 120 Qty per ettaro
- **Raccolta:** a mano
- **Altitudine:** 600 mt sul livello del mare
- **Esposizione:** Sud – Ovest
- **Forma di allevamento:** Guyote – Casarsa
- **Vinificazione:** Pressatura, fermentazione a freddo con controlli profumi
- **Affinamento:** in vasche acciaio inox
- **Affinamento minimo in bottiglia:** 3 mesi

Caratteristiche del Territorio

Il terroir del Poggio Alessi è caratterizzato da un microclima ideale per la coltivazione della vite, con una combinazione di altitudine, esposizione al sole e suoli ricchi di minerali. Queste condizioni permettono alle uve di maturare lentamente, sviluppando aromi complessi e una vivace acidità.

Profilo Sensoriale del Pinot Grigio

Il Pinot Grigio della Cantina Poggio Alessi si presenta con un colore giallo paglierino brillante, spesso con riflessi verdognoli. Al naso, offre un bouquet aromatico fresco e invitante, con note di mela verde, pera, agrumi e un accenno di fiori bianchi. Questi aromi sono il risultato della cura e dell'attenzione dedicata alla coltivazione delle viti e alla vinificazione.

Al palato, il Pinot Grigio è caratterizzato da una freschezza vibrante e una piacevole acidità. I sapori fruttati di mela e pera si combinano armoniosamente con sfumature di limone e un tocco minerale, conferendo al vino una struttura equilibrata e una lunga persistenza. La sua leggerezza e il finale pulito lo rendono estremamente versatile e adatto a diverse occasioni.

Abbinamenti Gastronomici

Il Pinot Grigio della Cantina Poggio Alessi è un vino versatile che si abbina magnificamente a una varietà di piatti. Ecco alcuni suggerimenti per esaltare al meglio le sue qualità:

- **Antipasti leggeri:** Perfetto con insalate, carpacci di pesce e verdure grigliate.
- **Piatti a base di pesce:** Si sposa bene con frutti di mare, pesce alla griglia o al vapore, e sushi.
- **Carni bianche:** Ideale con pollo, tacchino e coniglio, preparati in modo semplice e leggero.
- **Cucina vegetariana:** Ottimo con piatti a base di verdure fresche, risotti e pasta con salse leggere.