



Centofilari

Pinot Grigio Garda DOC 2024

Andamento Climatico

La vicinanza al Lago di Garda e alle aree circostanti contribuisce a moderare il clima, limitando le escursioni termiche durante l'anno. A novembre e dicembre, un autunno mite è stato occasionalmente interrotto da nevicate. L'inizio dell'inverno è stato caratterizzato da basse temperature e condizioni asciutte. Aprile e maggio hanno registrato temperature insolitamente calde per la primavera, alternate a periodi di freddo, pioggia e nevicate alle quote più elevate. L'estate è stata generalmente calda e secca, con temperature fino a 40°C nel mese di luglio e piogge significative alla fine di agosto.

Vinificazione & Maturazione

Il Pinot Grigio Garda DOC Centofilari segue la classica vinificazione in bianco a 16°C e rimane a contatto con le fecce per 2 mesi. La vendemmia 2024 effettua l'affinamento finale in anfora.

Note Degustative

Al naso, il bouquet del Centofilari Pinot Grigio Garda DOC 2024 presenta un'esplosione di aromi di frutta bianca (mela, pera) e banana. Al palato, acidità e sapidità bilanciano un buon corpo e struttura.



Suolo: Calcareo e argilloso, ricco di ciottoli e ghiaia.



Processo di vinificazione: vinificazione e maturazione in acciaio, passaggio finale in anfora.



Varietà: Pinot Grigio



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



Data di raccolta: fine Agosto

Dati analitici:

Alcol: 12,00%

Acidità totale: 5,40 g/l

Acidità volatile: 0,35 g/l

Estratto secco totale: 21,50 g/l

Zuccheri riduttori: 2,00 g/l

Formati: 0,75 l

L'assunzione di bevande alcoliche è sconsigliata alle donne in stato di gravidanza, ai bambini, agli anziani ed ai malati. Può ridurre la capacità di condurre automezzi.

Ne è vietata la vendita/somministrazione ai minorenni. Contiene Solfiti.

Gerardo Cesari S.p.A. - Via Progni 81 - 37022 (VR) - info@cesari.it - www.cesari.it - tel. +39 0452160150