



# IL FEUDO NICO

## PinEdo

La Denominazione: **Pinot Grigio IGP Frizzante**

Le Vigne: **Belvedere della Fonda**

*Seconda fascia collinare al 300 metri di altitudine su un crinale che dà sulla valle dei Ronchi con vista sul Monte Rosa; esposizione Nord/Ovest con sole pieno al tardo pomeriggio, terreno Calcareo/Marnoso con forma d'allevamento a Gouyot e resa di 100q.li ettaro. Che veglia su questa vigna è in nostro secolare castagno, custode del nostro lavoro.*

Ampelografia: **Pinot Grigio 100%**

### DATI TECNICI

Gradazione alcolica **12,5 %**

Malolattica **non svolta**

Dosaggio Zuccheri **5 gr/l**

Temperatura di servizio **8/10°C**

### IL LAVORO DI EDO E MASSIMO

Raccolta manuale ed in cassetta da 20 Kg alla terza decade di agosto, riposo di 24 ore in cella frigorifera e pressatura delle uve a 4 gradi per preservare il mosto fiore che successivamente viene messo direttamente in autoclave a fermentare, quando i grammi di zucchero iniziano a scarseggiare viene chiusa la valvola di scarico ed in questo modo tutta l'anidride carbonica che si sviluppa si ingloba direttamente nel vino fino al parziale esaurimento degli zuccheri. Le operazioni continuano con un batonage di 5 mesi e un imbottigliamento ai primi di febbraio. PinEdo, il Pinot Grigio voluto, pensato e prodotto da Edoardo e quindi tutto suo il PinEdo.

### LE NOTE DI DEGUSTAZIONE DEI SOMMELIER DANIELA E VALTER

- 👁 Questo Pinot Grigio Frizzante è "luce pura", di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli: luminoso, trasparente, con una bollicina **fine ed elegante** quasi evanescente.
- 👂 Al naso il vino esprime al meglio le caratteristiche del vitigno: il delicato sentore floreale, biancospino e ginestra, ed il fruttato, come il sentore di **mela**, lo rendono particolarmente **stuzzicante**.
- 👄 In bocca il PinEdo ha struttura ed è morbido ma, nel contempo **fresco e acidulo** così da raggiungere un buon equilibrio gustativo. Non è da trascurare la bollicina che lo rende al palato piacevolmente **fragante**, decisamente "petillant".
- 🍷 Noi lo abbiniamo con i tortelli di magro con la ricotta e gli spinaci saltati con il burro d'alpeggio e la salvia. Ottimo per aperitivi a base di verdure, formaggi freschi e affettati misti, carni bianche, risotti di pesce.

