



# IL FEUDO NICO

## *Schiavighetto*

La Denominazione: **Oltrepò Pavese Pinot Grigio**  
Le Vigne: **Schiavighetto e 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 80 q.li ettaro. Il momento più bello per visitare questa vigna è l'autunno, in un giorno terso, con i colori gialli delle foglie, la prima neve lagggiù sulle Alpi e il Santuario di Torricella Verzate lì, arroccato nel suo monticello.*

Ampelografia: **Pinot Grigio 100%**

### DATI TECNICI

Gradazione alcolica **13,5 %**  
Malolattica **non svolta**  
Dosaggio Zuccheri **3 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. Fermentazione a bassissima temperatura e poi un riposo sulle Lie de vin, con continui batonage in cella frigorifera fino alla messa in bottiglia la primavera successiva alla vendemmia

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

- 👁️ Bellissime le nuances di questo Pinot Grigio che nel calice risulta giallo paglierino con riflessi verdognoli, di grande trasparenza.
- 👂 È un vino disinvolto e diretto, al naso **profumato, delicato, aromatico**, con armonioso bouquet **floreale** e con erbaceo fresco, come se ci si trovasse in un campo di erba appena falciata.
- 👄 **Lungo di gusto**, di buon corpo e di buon equilibrio in bocca. È supportato da un'ottima spalla acida e da una buona sapidità.  
Abbinamenti
- 🍷 Noi lo abbiniamo con Carnaroli Pavese in risotto con scorzette di Limone ed erbe aromatiche. Ottimo anche in abbinamento a piatti vegetariani, formaggi freschi, piatti di pesce e di carne delicati.

