



VITA LIBERA

Pinot Grigio 0.0%

Uvaggio

100% Pinot grigio

Area di produzione

Vigneti selezionati esposti a nord nella zona di Trapani, Sicilia occidentale.

VENDEMMIA

Le uve vengono accuratamente raccolte a mano a metà agosto, quando hanno raggiunto il perfetto equilibrio tra maturazione e acidità.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e pressate delicatamente in una pressa pneumatica. Prima della fermentazione, il mosto viene raffreddato per consentire una separazione naturale dei sedimenti dal mosto. Dopo la svinatura, vengono aggiunti lieviti selezionati per avviare la fermentazione alcolica. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 18°C in serbatoi di acciaio inox per circa 10-15 giorni.

DE-ALCOLIZZAZIONE

Il Pinot grigio viene dealcolato con la "tecnica dell'evaporazione sottovuoto". Con questo metodo è possibile rimuovere l'alcol a una temperatura di 20°C, preservando la freschezza e le caratteristiche varietali del vino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino. Il Pinot Grigio Vita Libera ha un bouquet intenso di frutti tropicali, come il frutto della passione e il litchi, accompagnato da note agrumate. Al palato è di medio corpo e perfettamente equilibrato, morbido e rinfrescante.

SERVIZIO

Si consiglia di servire ad una temperatura di 10-12°C per consentire la massima espressione aromatica. Grazie al suo carattere versatile, si accompagna bene a una grande varietà di piatti, così come da solo per un aperitivo.

1 CALICE
Vita Libera

 kcal 20 kcal



1 CALICE
Vino bianco

 kcal 70 kcal



12
alc%

