

Con Tixε vogliamo descrivere la tipicità di un vitigno, il Pinot Grigio, avvalendoci di particolari tecniche di vinificazione che ne sappiano esaltare le sue caratteristiche, armonizzando il frutto dell'uva col carattere deciso del terreno argilloso delle colline intorno al Palazzone.

**Classificazione:**

Pinot Grigio Umbria I.G.T.

**Terreno:**

Origine sedimentaria e argilloso

Esposizione NE

Collinare a 300 mt. s.l.m.

**Vitigni:**

Pinot grigio 100%

**Rese:**

Uva ql.80 ad ettaro

**Vinificazione:**

Breve contatto con le bucce

Pressatura soffice delle uve

Fermentazione a temperatura costante (20°) per 20 giorni in acciaio inox

**Prima annata prodotta:** 2011

**Note degustative:**

Dal colore "ramato" tipico del vitigno, si presenta al naso intenso con sentori di frutta bianca; al gusto sapido, di buona pienezza ha un finale lungo, persistente con un ritorno fragrante di frutta .

**Abbinamenti:**

Con zuppe di pesci di mare o lago e con primi piatti delicati da sughi di carne.



TIXE Pinot Grigio Umbria igt