

# IL MARE EQUUS



**Denomination:** Pinot Grigio dell'Emilia IGT.

**Tipology:** still white wine.

**Vinification:** soft pressing of the grapes, cleaning the must first fermentation and addition of selected yeasts, aging in steel barrels for 6 months.

**Grapes:** Pinot grigio dell'Emilia.

**Plant system:** cordone speronato.

**Soil:** calcareous clay.

**Colour:** yellow hay with golden shades

**Aroma:** delicate hints of melon, peach and orange blossom.

**Taste:** immediately a light note of jasmine in the finish the bergamot wraps around the palate.

*Excellent with fish dishes in all its forms; also recommended with spicy dishes!*

**Alcoholic graduation:** 12% VOL.

**Serving temperature:** serve at 8/10 C°

**Format:** 0,75 l

# IL MARE EQUUS



**Denominazione:** Pinot Grigio dell'Emilia IGT.

**Tipologia:** vino bianco fermo.

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve, pulizia dei mosti prima della fermentazione e aggiunta di lieviti selezionati, affinamento in botti d'acciaio per 6 mesi.

**Uve:** Pinot grigio.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Terreno:** calcareo e argilloso.

**Colore:** color giallo fieno con sfumature dorate

**Profumo:** delicati sentori di melone, pesca e fior d'arancio.

**Sapore:** immediatamente si percepisce una leggera nota di gelsomino nel finale il bergamotto avvolge tutto il palato.

*Ottimo con piatti di pesce in tutte le sue declinazioni;  
consigliato anche con piatti speziati e piccanti !*

**Gradazione:** 12% VOL.

**Temperatura di servizio:** servire fresco, 8/10 C°

**Formato:** 0,75 l