

ТИПИЧНЫЕ АРОМАТЫ



Персик



Желтое
яблоко



Груша



Лимон



Лайм



Лесной
орех



Мёд



Банан



Дыня



Имбирь

ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О ПИНО ГРИ

Пино гри — дословно «серая шишка», хотя кожица у ягод скорее розовая. Существует два способа наименования этого сорта, представляющего собой мутацию пино нуара. Итальянский вариант — Pinot Grigio, «пино гриджо», французский — Pinot Gris, «пино гри». Производители за пределами этих стран используют соответствующее обозначение, если хотят подчеркнуть определенный стиль своих вин. Также можно встретить нейтральную немецкую версию «грауэр бургундер».

Пино гриджо сухое, с высокой кислотностью, имеет легкое тело и ровный характер. Это универсальное вино, которое рекомендуется употреблять молодым. Может быть и розовым.

Пино гри полнотелое, от сухого до сладкого, более зрелое во вкусе, с ореховыми и медовыми оттенками, бывает выдержанным. Лучшие пино гри получают в Эльзасе.

Главные регионы



Италия

24,5 тыс. га



Германия

10 тыс. га



США

7,8 тыс. га



Австрия

4,8 тыс. га



Франция

3,6 тыс. га

ЭТО ИНТЕРЕСНО

В Эльзасе пино гри столетиями называли «токай». Но в 2007 году это обозначение было запрещено во избежание путаницы с престижными венгерскими винами Токай из сорта фурминт.

ОТТЕНКИ СЕРОГО: ПИНО ГРИДЖО И ПИНО ГРИ



ПИНО ГРИ RAPAUNA SPRINGS НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Вино прошло непродолжительную выдержку на тонком осадке в нержавеющей стали. Аромат груши, нектарина, белых цветов, имбиря. Подойдет к блюдам из белого и розового мяса с пряным вкусом.



ПИНО ГРИДЖО ITALO CESCON ИТАЛИЯ

Вино с выдержкой шесть месяцев в нержавеющей стали. Имеет фруктовый букет с тонами персиков, цитрусовых, мускатного ореха и хрустящую кислотность. Хорошо сочетается с морепродуктами и рыбой.



ПИНО ГРИ GUSTAV LORENTZ ФРАНЦИЯ

Выдержка до 10 месяцев в нержавеющей стали. Букет с тонами сушеных белых фруктов, орехов, специй. Подавайте к блюдам из белого мяса, твердым сырам, имеющим сладковатый привкус, и фуа-гра.



ПИНО ГРИ ESE UNPLUGGED РОССИЯ

Непродолжительная выдержка в нержавеющей стали. Имеет аромат семян подсолнечника, сливок, меда. Во вкусе оттенки дыни, груши, крем-брюле. Подойдет к легким салатам и свежим морепродуктам.