

# ZENSA Pinot Grigio IGP Puglia

## Organic



### KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Ramusis vinas, baltasis, sausas



### KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Apulija



### GAMINTOJAS

[ZENSA](#)



### APDOVANOJIMAI



### ISTORIJA

Zensa, tariama „Senza“ iš italų kalbos reikia „be“ (angl. Without). Tai referuoja į vyninės filosofiją ir praktiką gaminti vynai iš ekologiškai prižiūrimų vynuogynų, siekiant taikyti kaip tik įmanoma mažesnę žmogaus įsikišimą į natūralius vyno procesus. Zensa vyninė daugiausia dėmesio skiria ekologiškų vynuogynų Trapalio ir Apulijos apylinkėse priežiūrai, vynai gaminami iš vietinių veislių tokių kaip *Primitivo*, *Nero D'Avola* ar *Fiano*.

Vynuogės skinamos iš mažo derlingumo, visiškai ekologiškų vynuogynų, kuriuose gausu laukinės floros ir faunos, užtikrinančių būtiną biologinę įvairovę ir pakeičiančios cheminių pesticidų ir insekticidų poreikį. Vyninė nenaudoja gyvūninės kilmės produktų ir vyno gamybos etape, todėl vynai yra visiškai draugiški veganams.



### ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100 % *Pinot Grigio*

Vynuogės skinamos iš Apulijos augimviečių. Po fermentacijos vinas laikomas su mielėmis 3 mėnesius, siekiant išgauti išraiškingą vynuogei būdingą aromatų profilį.



### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Citrinos geltonumo vinas kvapia citrinų pyragu ir sodo vaisiais, šeivamedžiu ir baltomis gėlėmis, obelių žiedais. Burnoje vinas energingas, vikrios rūgšties, gaivus.



### VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti kaip aperityvą ar prie salotų su ožkų pieno sūriu, jūros gėrybių – krevečių iešmelių ar midijų baltame vyno padaže, brusketų.



### PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8-10 °C

