



SARTIERI  
1931

## CABAN

### L'Armonia del Pinot Grigio

#### Denominazione

Provincia di Pavia Indicazione Geografica Tipica Pinot Grigio

#### Uvaggio

Pinot grigio 100%

#### Anno di impianto

2002

#### Vendemmia

Ultima decade di agosto e prima decade di settembre

#### Resa media

per ettaro  
70 quintali

#### Vinificazione

Il mosto fermenta ad una temperatura controllata di 15°C su lieviti selezionati in vasche d'acciaio

#### Titolo alcolometrico volumico

12,5% vol

#### Caratteristiche visive

Giallo paglierino con riflessi argentati

#### Caratteristiche olfattive

Fiori bianchi, pesca, pera, frutti tropicali, nocciola

#### Caratteristiche gustative

Morbido e elegante, fresco e persistente

#### Temperatura di servizio

10° - 12°



Immediatamente piacevole e versatile, il Pinot Grigio Caban trova la sua sublimazione nei palati di chi lo assaggia. Il segreto del suo successo sta nel coniugare un'ottima personalità con un equilibrio e un'armonia apprezzati a tutte le latitudini.

Se alla vista il colore giallo paglierino con riflessi dorati denota giovinezza e freschezza, al naso ci invadono subito i profumi della pesca e della pera. Fiori bianchi, frutta tropicale e nocciola ne integrano lo spettro aromatico.

In bocca le sensazioni morbide e eleganti vengono riportate appieno da un frutto molto largo e profondo, sostenuto da un'ottima acidità e un finale di beva di tutta freschezza e lunghezza.

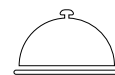
Caban si abbina perfettamente con il pesce, dall'antipasto misto tiepido ai primi piatti, con paste e legumi, grigliate e fritti.

Ottimo abbinato anche con zuppe, verdure grigliate e antipasti a base di verdure.



#### Calice consigliato

Servire Caban, in un calice a tulipano piuttosto ampio, con i bordi superiori appena svasati



#### Abbinamenti gastronomici

Antipasti primi piatti e fritti di pesce, pasta e legumi, grigliate, zuppe, piatti vegetariani