

Pinot Grigio

D.O.C. DELLE VENEZIE



UVE

Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE

Zona Doc delle Veneziae

ALTITUDINE

200 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Sassi alluvionali, misti a ghiaia e sabbia

SISTEMA DI IMPIANTO

Cordone speronato

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Alta

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di agosto

GRADO ALCOLICO

12% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

2 g/ lit

ACIDITÀ TOTALE

5,5 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°- 10° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

DURATA

Tre anni

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

Le uve vengono sottoposte ad una pigiatura soffice e successivamente ad una vinificazione in bianco con una fermentazione del mosto a una temperatura di 17-18°C. Sosta del vino sul deposito fine a circa 12-13°C fino a primavera per ottenere una struttura più morbida e complessa.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino intenso e brillante. Profumo elegante con sentori di fiori d'arancio e note fruttate e fresche di mela, pera e frutta esotica con lievi sfumature di frutta secca. Sapore secco, gentile, pieno e piacevolmente amarognolo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con antipasti di mare saporiti, risotti marinati, zuppe di pesce e baccalà in umido.