

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE

UVAGGIO

100% Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE

Terreni profondi ben strutturati del comprensorio ai piedi del Montello, compresi nei comuni facenti parti della docg Asolo – Colli Asolani

TIPOLOGIA DI TERRENO

Di medio impasto, tendenzialmente argilloso.

ALTITUDINE

Vigneti in pianura e piede collina, da 80-120 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filare a Sylvoz, doppio capovolto.

RESA

150 q/ettaro. Resa per pianta auspicata: 4 kg.

VENDEMMIA

Precoce (seconda metà di Agosto) con raccolta a mano e selezione delle uve.

VINIFICAZIONE

Macerazione con leggera sosta in pressa soffice a contatto con le bucce senza raspi, senza contatto con ossigeno, con successiva separazione del mosto fiore. Fermentazione in inox per il 75 %, in barriques per il 25%, a temperatura controllata con media di 18 °C, con l'ausilio di lieviti varietali.

CONSERVAZIONE

Si consiglia il consumo entro 24 mesi.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, in posizione verticale.

DATI TECNICI

Tenore alcolico: 12% vol

Residuo zuccherino: 4 g/l

Estratto secco totale: 15%^o

Acidità: 5,5%^o

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore dorato con un lieve e gradevolissimo riflesso rosato tipo oeil de perdrix. Note fresche e floreali al naso che richiamano le note tipiche del frutto maturo, appena colto. Sapore equilibrato nella struttura, giustamente aromatico, complesso ma bilanciato per regalare una piacevole bevibilità.

ABBINAMENTO

Ottimo per accompagnare cibi raffinati, con gusto persistente, deciso ma armonico, tale da lasciare la bocca pulita, pronta ad apprezzarne un altro sorso o una nuova pietanza.

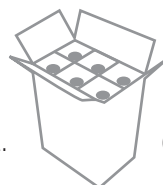
TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10 °C

CONFEZIONE



0,75 L.



6 bottiglie

