



Dati analitici:

Grado alcolico: **12%**
 Residuo zuccherino: **4 g/L.**
 Acidità totale: **5,5‰**
 Estratto secco totale: **18‰**
 Pressione: -

Uvaggio:

Pinot Grigio 100%.

Zona di produzione e clima:

Il nostro Pinot Grigio DOC Venezia deriva da vigneti medio-giovani piantati in pianura in prossimità della cantina, nei vari comuni della fascia pedecollinare. Le vigne godono di una buona esposizione al sole e di un clima mite e favorevole grazie alla protezione data dai colli contro i venti più freddi provenienti da nord-est. La tipica composizione del terreno nella zona è di medio impasto, moderatamente calcarea, con una buona componente argillosa.

Resa:

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

Vendemmia:

Prima decade di Settembre.

Vinificazione:

Le uve vengono conferite in cantina e diraspate vengono sottoposte ad una macerazione a freddo delle bucce alla temperatura di 10 °C per circa 12 ore per estrarre le parti più nobili della bacca. Dopo questa operazione si passa ad una pressatura soffice e a successiva decantazione del mosto per eliminare le particelle più solide dal mosto ed ottenere aromi più fini ed eleganti.

A seguire, viene avviata la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio termocondizionati con l'utilizzo di lieviti selezionati per il 90-95% della massa. Il restante 5-10% viene fatto fermentare in barrique di rovere Francese di secondo e terzo passaggio. Il processo ha una durata di circa 20-25 giorni, al termine dei quali viene effettuato un blend delle due masse ed il vino nuovo, attraverso una serie di batonnage che permettono di arricchire il vino a livello di complessità organolettica, viene mantenuto sulle fecce fini.

Successivamente viene effettuata la stabilità tartarica, portando il vino a circa -3.5 °C per 5 giorni, e la filtrazione.

Certificazione DOC:

L'ente preposto preleva una campionatura del vino per effettuare un controllo in due step a verifica del rispetto dei requisiti e della conformità ai dettami del disciplinare DOC Venezia. Il primo step è l'analisi chimica di laboratorio, alla quale segue un'analisi organolettica da parte di una commissione di tecnici degustatori.

Una volta ottenuta l'approvazione vengono rilasciati i contrassegni di stato DOC Venezia e la partita certificata può essere imbottigliata e messa in commercio.

Profilo organolettico:

Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati.

Al naso, rivela sentori delicati di melone bianco, pesca bianca e buccia di limone. Al palato, è notevolmente fresco, grazie alla spiccata mineralità e a un'ottima acidità. Un finale lungo e piacevolmente asciutto.

Abbinamento:

Un bianco con ottima struttura, che può accompagnare antipasti, pasta, risotti e secondi a base di pesce.

Formato e imballo:

Bottiglia da 0,75 L.
 Cartoni da 6 bottiglie.
 Pallet EPAL da 80 cartoni (5 strati)
 o 96 cartoni (6 strati).