

ONOREVOLE GRIGIO PINOT GRIGIO DOC VENEZIA



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. Una serie di batonnage riportano periodicamente in sospensione le fecce fini permettendo di arricchire il vino a livello di complessità organolettica.

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).