



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE - D.O.C.

Il Pinot Grigio si presenta di un colore giallo ramato; ha un odore intenso, gradevole e caratteristico di frutta. In bocca risulta secco e morbido, armonico ed equilibrato. Come tutte le uve Pinot è molto difficile da coltivare e da vinificare, ma nel Triveneto siamo riusciti a trovare un clima adatto alle esigenze di questo vitigno, tanto che il vino prodotto dalle sue uve è uno dei più apprezzati in Italia. È ottimo accompagnato da pietanze a base di pesce o carni bianche, con i formaggi e gli affettati. Viene consumato anche come aperitivo accompagnato da antipasti leggeri.

COLORE

giallo paglierino, carico e brillante

AROMA

bene espresso e persistente, con lievi note di noce moscata, vaniglia, pesche e fior d'arancio

STRUTTURA

buona e convincente

SAPORE

secco e fresco, si sommano i sentori maturi e fruttati, caratterizzati dalla scorza d'arancia con ampia e piena sapidità che a lungo riempie la bocca

VITIGNI

Pinot Grigio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz



RESA

80 q.li/ha

VENDEMMIA

manuale, a metà settembre

VINIFICAZIONE

in bianco, fermentazione primaria a temperatura controllata in recipienti d'acciaio ad opera di lieviti selezionati.

ACIDITÀ TOTALE

5.50 gr/lit +/- 0,50

ALCOL SVOLTO

12.00 % vol +/- 0,50

RESIDUO ZUCCHERINO

5.00 gr/lit +/- 0,10

FORMATI DISPONIBILI

bottiglia 0,75 L