

Pinot Grigio Venezia DOC

È ottenuto dalla vinificazione in bianco dell'uva mediante pressatura soffice effettuata immediatamente dopo l'arrivo in cantina. Il mosto viene raffreddato a 10 °C e fatto illimpidire naturalmente, quindi viene avviata la fermentazione alcolica con l'aggiunta di lieviti selezionati e mantenuti a temperature intorno ai 16 - 18 °C.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Vino bianco secco, di colore giallo paglierino. Si distingue per la finezza e la persistenza gusto-olfattiva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, si abbina anche alle ricette di pesce molto elaborate.

| | |
|-------------------------|--|
| UVE | Pinot Grigio |
| ZONA DI PRODUZIONE | Zona orientale della provincia di Venezia |
| ALTITUDINE | Terreni di pianura |
| TIPOLOGIA DEL TERRENO | Origine fluviale alluvionale, argilloso |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Sylvoz |
| DENSITÀ DELL'IMPIANTO | 3.000 - 4.800 piante per ettaro |
| EPOCA DI VENDEMMIA | Prima metà di settembre |
| GRADO ALCOLICO | 12,00% vol. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10 - 12 °C |
| BICCHIERE CONSIGLIATO | Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente |
| DURATA | 2/3 anni |
| BTG PER CARTONE | 6 - 12 |
| FORMATO (cl) | 75 - 150 |

