

# PINOT GRIGIO VENEZIA DOC



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

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 sapidità gusto-olfattiva. Con delicati aromi di pera e mela verde nel finale.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, si abbina anche alle ricette sia semplici che elaborate a base di vegetali e di pesce.

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



  
TORRESELLA