

Pinot Grigio Veneto IGP

UVAGGIO

100% Pinot Grigio.

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Annone Veneto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filare a Sylvoz.

RESA

100 q/ha. 4200 piante/ha.

VENDEMMIA

Manuale, fine Agosto prima settimana di Settembre.

VINIFICAZIONE

Vinificazione senza bucce, pressatura soffice delle uve intere, la rimozione del mosto dalle fecce a basse temperature, fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

5 mesi in vasche d'acciaio e 2 mesi in bottiglia.

DATI TECNICI (possono variare leggermente secondo l'annata)

Tenore alcolico: 12,00% vol

Residuo zuccherino: 4,10 g/l

PROFILO ORGANOLETTICO

Vino di colore giallo paglierino con riflessi leggermente ramati che richiamano la pelle dell'uva. Profumo gradevole, fresco e fruttato con note di mela verde. asciutto di corpo elegante, vellutato ed armonico.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Dà ai piatti un tocco di classe. Ottimo con il pesce bollito, le salse, gli antipasti di pesce e le carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C.

