

pinot grigio

DOC DELLE VENEZIE



Denominazione	Pinot Grigio DOC delle Venezie
Colore	Giallo paglierino, con riflessi oro antico.
Profumo	Intenso, ampio e complesso, con note floreali di rosa selvatica e fiori d'arancio, con sensazione di frutta tropicale, di agrumi e di albicocca.
Sapore	Strutturato, voluminoso, denso, con ottimo equilibrio acido, ottima corrispondenza retronasale degli aromi, finale morbido e persistente con spiccate note di agrumi, pesca e albicocca.

DATI AGRONOMICI

Vitigni	Pinot Grigio
Zona ubicazione vigneti	Treviso e Pordenone
Altitudine	30/50 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Argilloso
Orientamento	Nord-Sud
Sistema di allevamento	GDC cordone speronato
Cappi/ha	2800
Resa q.li/ha	140
Epoca vendemmia	Metà-fine Agosto

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Soffice
Fermentazione malolattica	No
Affinamento	No

DATI ANALITICI

Resa do uva in vino %	70%
Acidità totale (gr/lt)	5,70 ÷ 5,90
Ph	3,30 ÷ 3,40
Zuccheri residui (gr/lt)	5 ÷ 7
Alcol svolto	12,5% vol

ALTRI DATI

Abbinamenti	Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sfornati di verdure.
Temperatura di servizio	10-12° C.
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.