

PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE DOC

NOME DEL VINO

Pinot Grigio delle Venezie
Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO

Vino fermo

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Aree delle Venezie DOC

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

I vigneti si collocano in pianura di media fertilità, argillosa. Si estendono lungo il corso del fiume Piave dove il clima temperato permette una ottimale crescita della vite

VARIETÀ DI UVA

Pinot Grigio

TENORE ALCOLICO

12% vol.

ZUCCHERI

4 g/l

ACIDITÀ

5,2 g/l

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Raccolta delle uve in vigna e a seguire selezione delle uve in cantina. Pressatura soffice e controllo di temperatura

CAPACITÀ

0,200 lt. - 0,75 lt.



COLORE

Di colore giallo tenue con brillanti riflessi verdognoli

PROFUMO

Al naso si evidenzia il bouquet complesso, in cui si stagliano sentori floreali e fruttati. Note classiche di pera e limone lasciano il posto a sentori delicati di biancospino e ginestra

SAPORE

Al palato risulta sapido e asciutto. Dotato di buona struttura è armonico; la nota minerale è bilanciata dalla giusta morbidezza

ABBINAMENTI

Si propone con risotti di verdure poco mantecati, formaggi giovani o portate di pesce alla griglia. Più in generale si consiglia di servirlo con antipasti leggeri durante aperitivi informali

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C