

**PINOT GRIGIO**  
DELLE VENEZIE DOC  
Rosé

**NOME DEL VINO**

Pinot Grigio delle Venezie  
Denominazione di Origine Controllata

**TIPO DI VINO**

Vino fermo rosé

**COLLOCAZIONE DEI VIGNETI**

Aree delle Venezie DOC

**GIACITURA E TIPO DI TERRENO**

Terreno di media fertilità, sabbioso. La zona di coltivazione è sita lungo la fascia pedemontana dove scorre il fiume Piave, sino al limitare lagunare. Qui il clima continentale viene mitigato dalle brezze marine

**VARIETÀ DI UVA**

Pinot Grigio

**TENORE ALCOLICO**

12% vol.

**ZUCCHERI**

4 g/l

**ACIDITÀ**

5,2 g/l

**PROCESSO DI VINIFICAZIONE**

Accurata selezione delle uve in cantina a cui segue una leggera macerazione sulle bucce. Successivamente pressatura soffice a temperatura controllata

**CAPACITÀ**

0,200 lt. - 0,75 lt.



**COLORE**

Presenta una nuance delicatamente rosata con accennati riflessi ramati

**PROFUMO**

Il profumo è tipicamente fruttato. Delicati sentori di litchi vengono completati da fresche note di pompelmo rosa che arrotondano la complessità di questo bouquet

**SAPORE**

Moderno ed originale, all'esame gustativo si evidenzia la buona struttura. Si colgono infatti intensi aromi di rosa e mela rossa

**ABBINAMENTI**

Bevuto fresco è ideale come aperitivo. Si esalta con cibi leggermente piccanti e speziati o con pietanze saporite come bocconcini di pesce alla paprika, stufato di pollo allo zenzero o insalatone di verdure.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6-8 °C

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Tra i 15 e i 20 °C