

PINOT GRIGIO
DOC VENEZIA

Vitigni:	PINOT GRIGIO IN PUREZZA.
Zona di produzione ed esposizione:	BACINO ALLUVIONALE DEL FIUME PIAVE A SUD-EST DI TREVISO.
Tipologia del terreno:	TENDENZIALMENTE ARGILLOSO, RICCO IN SCHELETRO ED EQUILIBRATO IN HUMUS.
Sistema di allevamento:	70% SYLVOZ E 30% GUYOT CON RESA DI 130 QUINTALI PER ETTARO.
Vendemmia:	RACCOLTA MANUALE IN CASSETTA ALL'INIZIO DI SETTEMBRE.
Vinificazione:	PIGIATURA SOFFICE DELLE UVE, DECANTAZIONE A FREDDO DEL MOSTO ED AVVIO ALLA FERMENTAZIONE CON LIEVITI SELEZIONATI A TEMPERATURE CONTROLLATA (18-20°C).
Maturazione ed affinamento:	SOSTA SULLE FECCE NOBILI PER ALCUNI MESI, EVITANDO LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA. ULTERIORE AFFINAMENTO IN VETRO PRIMA DI ESSERE COMMERCIALIZZATO.
Caratteristiche organolettiche:	L'UVA SI DISTINGUE PER IL SUO CARATTERISTICO COLORE ROSA CUPREO. VINO FINE ED ELEGANTE, SI DISTINGUE PER STRUTTURA E CORPO. IL PROFUMO SPICCATO DI FRUTTA È ANCHE CARATTERIZZATO DA UN BOUQUET DI Fieno SECCO. AL SAPORE SI RIVELA DECISO, PIENO ED ARMONICO, TUTTAVIA ASCIUTTO E DI ESTREMA ELEGANZA.
Abbinamenti:	PUÒ ESSERE SERVITO COME APERITIVO MA SI ABBINA ANCHE A RISOTTI, PESCE IN SALSIA, CROSTACEI E CARNI BIANCHE.

SERVIRE A 8-10 °C IN CALICI A GAMBO LUNGO DI MEDIA AMPIEZZA.



*Vitigno di origine francese, più precisamente della Borgogna.
Si reputa sia di origine antichissima, dal momento che tracce della sua coltivazione risalgono all'epoca romana. Agli inizi dell'800 si è diffuso in Piemonte e, successivamente, nel resto del Nord Italia.*

Gradazione alcolica:	12,50% vol.
Acidità totale:	6,35 g/l
Zuccheri riduttori:	2,5 g/l
Estratto secco:	--
Solfiti:	90 mg/l