

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



PINOT GRIGIO

Pinot Grigio Veneto IGT



CLASSICO

Testimoni della tipicità veneta, sono vini moderni ma con una lunga tradizione. Prodotti da un unico vitigno, perfettamente integrati nel nostro territorio e nella nostra storia, spiccano per la pulizia degli aromi varietali.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il vino prende il nome dal vitigno, presente da oltre cent'anni sui Colli Berici.
ZONA DI PRODUZIONE	Sui Colli Berici, in zona pedecollinare, nel comune di Lonigo.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Terreno di media struttura.
VITIGNI	Pinot Grigio 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ETÀ MEDIA DELLE VITI	15 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Fine agosto
VINIFICAZIONE	In bianco, ad una temperatura controllata di 16°C.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	4 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,0 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino. Profumo delicato di mela golden e albicocca. Sapore secco, elegante, armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo come aperitivo, è indicato soprattutto con antipasti e primi a base di pesce, uova e verdure.
BOTTIGLIA	e 750 ml