

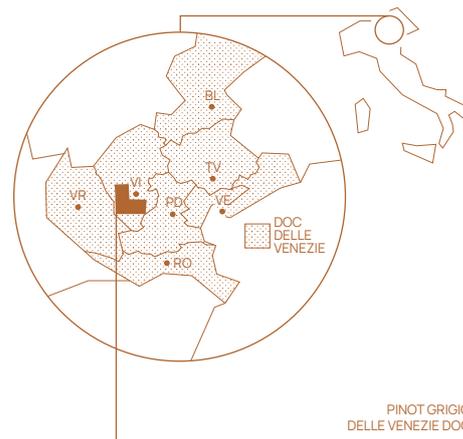
# Pinot Grigio

Pinot Grigio  
delle Venezie DOC



*Testimoni della tipicità veneta,  
sono vini moderni ma con una lunga  
tradizione.*

*Prodotto da un unico vitigno  
internazionale, il Pinot Grigio,  
perfettamente integrato nel nostro  
territorio e nella nostra storia.*



PINOT GRIGIO  
DELLE VENEZIE DOC

	<b>VISTA</b> Giallo paglierino.	<b>OLFATTO</b> Mela golden e pera williams.	<b>GUSTO</b> Il Pinot grigio è elegante, grazie al breve affinamento in cemento.	 Fresco acido Maturato Seppido Astringente Morbido Amaro Dolce Struttura Consistenza Persistenza
--	------------------------------------	--	---	---

INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Il vino prende il nome dal vitigno che la nostra famiglia coltiva da metà degli anni 70.	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 20 anni
	<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> Zona pedecollinare, tra il comune di Lonigo ed Alonte.	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Fine agosto.
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Terreno alluvionale, con depositi di rocce calcaree.	<b>VINIFICAZIONE</b> In bianco ad una temperatura controllata di 18 °C. Successivo affinamento di tre mesi, con batonnage settimanale, nel primo mese di affinamento.
	<b>VITIGNI</b> Pinot Grigio 100%	
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 13% Vol.	ESAME ORGANOLETTICO Colore giallo paglierino. Profumo delicato di mela golden e pera Williams. Al palato le note fruttate si esprimono in modo più spiccato, grazie all'affinamento che conferisce struttura ed eleganza al nostro Pinot Grigio.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 4 g/l	
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 6 g/l	
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 10-12 °C	
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> È indicato soprattutto con antipasti eprimi a base di pesce, uova e verdure.	
<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml		

