

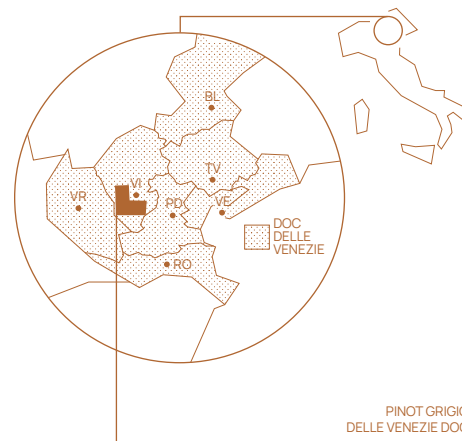
# Pinot Grigio

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

### ORIGINE

Il vino prende il nome dal vitigno che la nostra famiglia coltiva da metà degli anni 70.

### ZONA DI PRODUZIONE

Zona pedecollinare, tra il comune di Lonigo ed Alonte.

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreno alluvionale, con depositi di rocce calcaree.

### VITIGNI

Pinot Grigio 100%

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

### EPOCA DELLA VENDEMMIA

Fine agosto.

### VINIFICAZIONE

In bianco ad una temperatura controllata di 18 °C. Successivo affinamento di tre mesi, con batonnage settimanale, nel primo mese di affinamento.

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

### ALCOOL SVOLTO

13% Vol.

### RESIDUO ZUCCHERINO

4 g/l

### ACIDITÀ TOTALE

6 g/l

## 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.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È indicato soprattutto con antipasti e primi a base di pesce, uova e verdure.

### BOTTIGLIA

e 750 ml

