

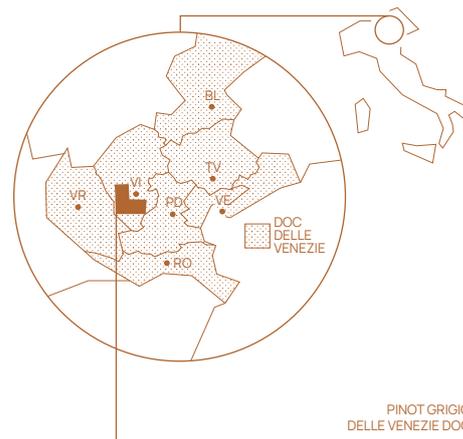
# Pinot Grigio

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

