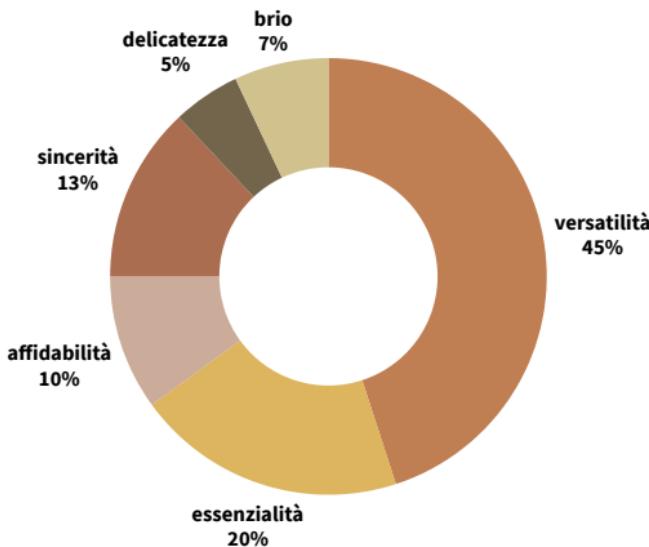


PINOT GRIGIO

DOC [VENEZIA]



NOME VINO: Pinot Grigio

DENOMINAZIONE: DOC Venezia

VITIGNO: 100% pinot grigio

CLIMA: entroterra veneziano, caratterizzato da inverni miti, con qualche gelata, brezza marina ed estati calde.

SUOLO: suolo pianeggiante calcareo dolomitico, con tessitura abbastanza fine e scheletro assente, subacalino, ben drenato.

ALLEVAMENTO: sylvoz o guyot, pianta alta 1,20 m da terra. Densità di 3500 piante/ha.

EPOCA DI VENDEMMIA: fine agosto - settembre

VINIFICAZIONE: in bianco, separando subito le bucce dal mosto con pressatura soffice. Fermentazione a 15-16° C con lieviti selezionati, per una durata di 12-15-gg.

COME SI PRESENTA: giallo paglierino con riflessi verdolini.

NOTE OLFATTIVE: bouquet fine ed elegante, che ricorda note fruttate e floreali, come camomilla, caratterizzato da aroma di fieno secco e nocciola.

AL PALATO: delicato e generoso, di buona sapidità e persistenza con un caratteristico finale amarognolo che ricorda la mandorla amara.

OCCASIONE: vuoi andare dritto sul sicuro senza troppe riflessioni? questo vino è quello che fa per te: un sorso tira l'altro.

ABBINAMENTI: si sposa bene con la cucina alle erbe, con gli antipasti magri, con le minestre e con i piatti a base di uova. Ideale anche con prosciutto ed insaccati.

SERVIZIO: 8-10°C in calici medi o carré.

ALCOL: 12,5% vol



MAZZOLADA