



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

VINI BIANCHI



Alcool: 12.5% vol.

Area di produzione: Regione veneto. Colline a est del Lago di Garda.

Uve: Da vitigni di uva bianca Pinot Grigio (100%). Sistema di coltivazione: tradizionale a pergola e spalliera.

Composizione del suolo: Terreni di origine glaciale e alluvionale.

Sistema di vinificazione: Vinificazione in bianco, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, fermentazione in purezza a temperatura controllata (15-16°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino bianco secco, aromatico, adatto per ogni occasione.

Colore: Giallo paglierino tenue.

Profumo: Tipico, delicato e fine.

Sapore: Asciutto, intenso ed armonico.

Temperatura di servizio: Da servire freddo a 8-10°C.

Conservazione: Da bere giovane. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Ottimo aperitivo, accompagna egregiamente antipasti e piatti leggeri e pesce alla griglia.

DATI TECNICI:

Acidità totale: 5,35 g/l

Zucchero: 8,90 g/l

SO2 totale: 83 mg/l

SO2 libera: 28 mg/l

Estratto secco netto: 21,8 g/l

Acidità volatile: 0,18 g/l

