



Pinot Grigio "Blush" DOC delle Venezie

VINI BIANCHI



Alcool: 12.5% vol.

Area di produzione: Regione: Veneto. Zona collinare a est del lago di Garda.

Uve: Prodotto da uva "Pinot grigio" (100%) vinificato in colore originale scuro (grigio). Sistema di coltivazione: tradizionale a pergola e spalliera.

Composizione del suolo: Terreni di origine glaciale e alluvionale.

Sistema di vinificazione: Macerazione per 5 giorni con le bucce per conferire l'originario colore carico dell'uva; separazione del mosto e fermentazione in purezza a temperatura controllata (15-16°) C, la conservazione avviene in seboti di acciaio inox termocondizionati, segue un imbottigliamento a freddo in linea sterile.

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

Colore: Rosè chiaro.

Profumo: Tipico, delicato e fine.

Sapore: Armonico, intenso e secco.

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

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

Suggerimenti gastronomici: Eccellente aperitivo, accompagna egregiamente antipasti, piatti leggeri e pesce grigliato.

DATI TECNICI:

Acidità totale: 5,30 g/l

Zucchero: 8,00 g/l

SO2 totale: 86 mg/l

SO2 libera: 32 mg/l

Estratto secco netto: 21,8 g/l

Acidità volatile: 0,18 g/l