



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC "COLLEZIONE CARLO LENOTTI"

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%) selezionata. 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: 5,40 g/l

Zucchero: 8,90 g/l

SO2 totale: 95 mg/l

SO2 libera: 29 mg/l

Estratto secco netto: 22,5 g/l

Acidità volatile: 0,20 g/l



CANTINE LENOTTI

Via S.Cristina, 1- 37011 Bardolino - VR
Tel. +39 045 7210484 Fax. +39 045 6212744
info@lenotti.com