



## PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE - D.O.C.

Il Pinot Grigio si presenta di un colore giallo ramato; ha un odore intenso, gradevole e caratteristico di frutta. In bocca risulta secco e morbido, armonico ed equilibrato. Come tutte le uve Pinot è molto difficile da coltivare e da vinificare, ma nel Triveneto siamo riusciti a trovare un clima adatto alle esigenze di questo vitigno, tanto che il vino prodotto dalle sue uve è uno dei più apprezzati in Italia. È ottimo accompagnato da pietanze a base di pesce o carni bianche, con i formaggi e gli affettati. Viene consumato anche come aperitivo accompagnato da antipasti leggeri.

### COLORE

giallo paglierino, carico e brillante

### AROMA

bene espresso e persistente, con lievi note di noce moscata, vaniglia, pesche e fior d'arancio

### STRUTTURA

buona e convincente

### SAPORE

secco e fresco, si sommano i sentori maturi e fruttati, caratterizzati dalla scorza d'arancia con ampia e piena sapidità che a lungo riempie la bocca

### VITIGNI

Pinot Grigio

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz



### RESA

80 q.li/ha

### VENDEMMIA

manuale, a metà settembre

### VINIFICAZIONE

in bianco, fermentazione primaria a temperatura controllata in recipienti d'acciaio ad opera di lieviti selezionati.

### ACIDITÀ TOTALE

5.50 gr/lt      +/- 0,50

### ALCOL SVOLTO

12.00 % vol      +/- 0,50

### RESIDUO ZUCCHERINO

5.00 gr/lt      +/- 0,10

### FORMATI DISPONIBILI

bottiglia 0,75 L