



Pinot grigio D.O.C. delle Venezie



Vitigni: pinot grigio 100%

Zona di produzione: Campodipietra, a sud della provincia di Treviso

Tipologia di terreno: argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Vendemmia: settembre

Vinificazione: classica in bianco con diraspatura dell'uva e breve macerazione pellicolare in pressa. La fermentazione si sviluppa in vasche d'acciaio per l'80% del mosto e in barrique per il restante 20 %

Maturazione e affinamento: il pinot grigio dopo aver completato la fermentazione alcolica segue due percorsi. Nel primo viene affinato in vasche d'acciaio con la presenza dei propri lieviti e viene agitato settimanalmente per 4 mesi. Nel secondo percorso il vino viene vinificato in barrique, dove sosta e matura per 2 mesi

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: ampio bouquet in cui si distingue il fieno secco, il mallo di noce, le mandorle tostate, presente anche la nota di mela

Sapore: di corpo sapido, elegante e armonico

Abbinamenti: ottimo con antipasti magri, minestre e piatti a base di pesce

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Gradazione alcolica: 13,00 % vol.