

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE



Caratteristiche tecniche

Vitigno:	<i>Pinot grigio 100%</i>
Zona di produzione:	<i>Cessalto (TV)</i>
Altitudine vigneto:	<i>circa 10 m s.l.m.</i>
Composizione suolo:	<i>medio impasto</i>
Sistema di allevamento:	<i>Sylvoz</i>
Vinificazione:	<i>raccolta manuale, pulizia del mosto per decantazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata</i>
Maturazione:	<i>in acciaio</i>

Caratteristiche chimiche

Acidità totale:	<i>5,80 g/l</i>
Alcol:	<i>12 % vol.</i>
Residuo zuccherino:	<i>4 g/l</i>
Estratto totale:	<i>25 g/l</i>
SO2 libera:	<i>34 mg/l</i>
SO2 totale:	<i>138 mg/l</i>
pH:	<i>3,20</i>

Caratteristiche organolettiche

Questo vitigno ha origine da una mutazione gemmaria del Pinot Nero e, come gli altri Pinot, è arrivato in Italia dalla Francia, diffondendosi in particolare nelle regioni del nord-est.

L'uva di Pinot Grigio, dopo raccolta e portata in cantina, viene vinificata in bianco, cioè in assenza di buccia, ottenendo così un vino dall'elegante colore giallo paglierino con sfumature verdognole. All'olfatto si presenta fruttato da giovane, con di ricordi di pesca acerba e mela, mentre la nota floreale si riconosce dalle note dei fiori di sambuco, mentre con il tempo il bouquet diventa più complesso e tende a ricordare il fieno, con un leggero profumo di frutta di pera. Al palato è molto armonico, sapido e asciutto, giustamente acido e con un'ottima persistenza. Può essere servito con tutto, ma soprattutto è l'ideale per pasteggiare con antipasti magri, minestre, piatti a base di uova e pesce.

Da servire a temperatura di 10-12°C e di stapparlo al momento del consumo o poco prima.

Caratteristiche di confezionamento

Bottiglia:	<i>bordolese</i>
Tappo:	<i>naturale</i>
Cartone:	<i>da 12 bottiglie</i>
Pallet:	<i>60 cartoni</i>