



PINOT GRIGIO D.O.C. delle Venezie

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

- Vitigno: *Pinot Grigio*.
- Area di produzione: *Comune di Volpago del Montello TV*.
- Tipo di Terreno: *Suolo alluvionale ghiaioso, substrato poco profondo ricco di minerali e sostanza organica.*
- Altezza media dei vigneti: *100 metri slm*.
- Vendemmia: *Manuale con selezione dei grappoli*.
- Resa per ettaro: *110 q.li.*
- Forma di allevamento: *Deppio capevolto*.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Vinificazione: *In bianco, a temperatura controllata con pressatura soffice.*
- Fermentazione: *In serbatoi d'acciaio inossidabile a temperatura controllata.*
- Affinamento: *due mesi in bottiglia.*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: *Giallo oro.*
- Profumo: *Intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, mela, agrumi.*
- Gusto: *Morbido, elegante e di ottima struttura.*
Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva.
- Gradazione: *12 % vol.*

DEGUSTAZIONE

- Temperatura di servizio: *Servire fresco a 6-8°.*
- Abbinamento: *Ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere.*