

PINOT GRIGIO

Piave D.O.C.
Annata: 2010

Vitigno fra i più importanti e diffusi dell'enologia mondiale, esige terreni asciutti, meglio se di origine alluvionale. Il vino gode di grande prestigio; vinificato in bianco, cioè in assenza di bucce, si presenta di un elegante paglierino luminoso, con un caratteristico bouquet che ricorda la campagna d'estate, all'epoca delle fienagioni, con quei profumi sani e forti che ormai solo la memoria ricorda.

VENDEMMIA:	6 settembre 2010
VITIGNO:	Pinot Grigio
ZONA DI PRODUZIONE:	Tezze di Piave (TV)
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Terreno alluvionale sciolto e ben drenato, derivante dalla sedimentazione nel corso dei secoli dei detriti ghiaiosi portati dalle piene del fiume Piave
TECNICA DI PRODUZIONE:	Vinificazione in bianco, con breve macerazione a freddo per 12 ore
IMBOTTIGLIAMENTO:	8 febbraio 2011
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo fruttato, fine e delicato, con il passare del tempo acquista sentori di frutta secca. Sapore asciutto, vellutato e armonico
GRADAZIONE ALCOLICA:	12,50% VOL
ACIDITÀ TOTALE:	5,20 per mille
ZUCCHERI:	secco

