

PINOT GRIGIO

D.O.C. Delle Venezie

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.

VENDEMMIA

Inizio settembre

VITIGNO

Pinot Grigio

FORMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz

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 stabilizzazione a freddo per 7 giorni.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

FORMATI DISPONIBILI

0,75 lt.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo fruttato, fine e delicato, 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. Sapore asciutto, vellutato e armonico.

