

## 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.

