

I CLASSICI



AI GALLI



PINOT GRIGIO VENEZIA

Denominazione di Origine Controllata

TIPOLOGIA: Vino bianco fermo

UVE: Pinot Grigio 100%

PROVENIENZA: Pramaggiore, vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 25-40 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto, argilloso

METODO DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3.800 ceppi per ettaro

RESA DELLE UVE: 110 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE: Ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve mediante pressatura soffice. Il mosto non rimane a contatto con le proprie bucce, dalle quali acquisirebbe il loro caratteristico colore ramato. Dopo una soffice spremitura il mosto così ottenuto viene trasferito in serbatoi di acciaio dove, alla temperatura controllata di 18-20 °C, con l'ausilio di lieviti altamente selezionati, completa la fermentazione nell'arco di 10 giorni. La maturazione avviene per alcuni mesi a contatto con la propria feccia nobile in serbatoi di acciaio sino al momento dell'imbottigliamento, per poi riposare in bottiglia per i due mesi successivi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino brillante. Si propone al naso con un profumo intenso e pulito: accanto alle classiche note di pera e mela golden emergono eleganti note floreali ed agrumate. Gusto pieno, intenso e di grande equilibrio accompagnato da una fresca ed elegante mineralità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Si sposa idealmente con la cucina alle erbe, gli antipasti, il pesce ed i formaggi in genere.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

CONSERVAZIONE: 2/3 anni

BTG PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl

Codici di riciclaggio

BOTTIGLIA GL VETRO UVAG	CAPSULA C/PVC PVC	TAPPO FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)		ORGANICO

AI GALLI