

I TIPICI



AI GALLI



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

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

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 luminoso. Profumo pulito e intenso, con piacevoli sentori floreali e classiche note di pera e mela. Gusto pieno e armonico, ben bilanciato da una rinfrescante sapidità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Accompagna ottimamente insalate di mare e primi a base di pesce e crostacei, così come le carni bianche ed i pesci bolliti.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

CONSERVAZIONE: 2/3 anni

BTG PER CARTONE: 6, 12

FORMATO: 75, 150 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