

Pinot Grigio delle Venezie DOC

12% vol.

Vino di prestigio, piacevolmente fruttato, ha colore paglierino molto trasparente. Si accosta pregevolmente al pesce in generale, ai piatti alle erbe, agli antipasti magri, alle minestre e alle uova.



SCHEDA TECNICA

| | |
|-----------------------|--|
| Zona di Produzione: | S. Polo di Piave(TV) |
| Vitigno: | Pinot Grigio |
| Vendemmia: | Inizio Settembre |
| Raccolta Uve: | Raccolta a mano in cassa |
| Tecnologia adottata: | Refrigerazione delle uve prima della pigiatura e pressatura soffice delle uve, separazione, fermentazione a bassa temperatura, sedimentazione statica, diversi travasi, stabilizzazione e poi imbottigliamento |
| Affinamento: | Minimo 180 giorni in parte in acciaio e in parte in bottiglia |
| Forma di Allevamento: | Sylvoz |
| Resa per HA: | 130 q. |

CARATTERISTICHE ANALITICHE

| | |
|---------------------|-----------|
| Residuo Zuccherino: | 4 g/l |
| Acidità Totale: | 5,80 g/l |
| Estratto secco: | 24,60 g/l |

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L in cartoni da n. 6 bottiglie