

Pinot Grigio Doc Venezia



VINIFICAZIONE

È senza ombra di dubbio uno dei vitigni tra i più importanti della nostra produzione. Il nostro Pinot Grigio con bassa presenza di solfiti è prodotto da vitigni di nostra proprietà e da uve selezionatissime da agricoltura biologica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Oltre all'occhio, avvinto dalle sue sfumature che vanno da un colore giallo chiaro al colore della sabbia, questo vino colpisce il naso con il suo profumo leggermente fiorito di margherita e fruttato di mela e pera matura.

Il sapore risulta morbido ed armonico, leggermente amarognolo. Piacevole il finale dai ritorni agrumati riconducibile al pompelmo rosa. Il gusto è decisamente schietto e sincero, di grande bevibilità e gradevolezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, si sposa bene con la cucina alle erbe, gli antipasti, i risotti e secondi di pesce.

PREMI E RICONOSCIMENTI



Medaglia d'argento
Mundus Vini Spring Tasting 2018

83 punti
Mundus Vini Spring Tasting 2019



Medaglia di bronzo
Decanter World Wine Awards 2018



3 rosoni Guida AIS 2019



3 rosoni Guida AIS 2020



3 rosoni Guida AIS 2021



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% Pinot Grigio
AREA DI PRODUZIONE	Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà
TIPOLOGIA DEL TERRENO	calcareo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz

DATI TECNICI



DENOMINAZIONE	Pinot Grigio Doc Venezia
GRADO ALCOLICO	12.50 % vol
ZUCCHERI	4.00 g/l
ACIDITA' TOTALE	5,80 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 – 12°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml