

PINOT GRIGIO

Denominazione di Origine Controllata
VENEZIA



<i>Vitigno:</i>	100% Pinot Grigio. Ha origine da una mutazione gemmaria del Pinot Nero al quale è geneticamente vicinissimo.
<i>Denominazione:</i>	Venezia DOC. Viene coltivato lungo le zone sassose del Fiume Piave.
<i>Vinificazione:</i>	"In bianco" cioè in assenza di bucce. Vendemmia manuale. Dopo la spremitura, il mosto fermenta per 15/20 giorni ad una temperatura di 18-20°C. Finita questa fase, il vino viene conservato in serbatoi di acciaio inox termocondizionati fino all'imbottigliamento.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	Colore giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli. Il suo intenso profumo acquista, con il passare del tempo, un caratteristico bouquet che ricorda il fieno secco. Sapore fine, giustamente acido, equilibrato e di buon corpo.
<i>Abbinamenti gastronomici:</i>	Ottimo con gli antipasti di mare, zuppa di pesce, risotti, crostacei. Indicato anche con carni bianche e uova.
<i>Temperatura di servizio:</i>	8-10 °C
<i>Alcool:</i>	12,5 % vol.
<i>Zuccheri:</i>	4 gr/l
<i>Acidità totale:</i>	5,5 gr/l
<i>Confezioni:</i>	Da 0,75 lt. cartoni da 6-12 bottiglie.

