



LE MANZANE®

PINOT GRIGIO

Delle Venezie DOC

PROFILO:

FLOREALE	● ● ● ● ●
FRUTTATO	● ● ● ● ●
MINERALITÀ	● ● ● ● ●
MORBIDEZZA	● ● ● ● ●
AROMATICITÀ	● ● ● ● ●



TULIPANO



8-10

TEMPERATURA
DI SERVIZIO



6/8 MILA

PRODUZIONE
ANNUALE



12,5%

GRADAZIONE
ALCOLICA



3/4

ZUCCHERI
RESIDUI (G/L)



5,5

ACIDITÀ
TOTALE
(G/L)

VARIETÀ DELLE UVE

100% Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE

Fossalta di Portogruaro

VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

Vigneti disetanei con la presenza di viti ultra ventenni. Terreno a medio impasto con presenza di argilla.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura e leggera macerazione di 24 ore. Successiva pressatura soffice e decantazione del mosto a freddo con avvio della fermentazione alcolica ad una temperatura di 17°C. Sosta sui lieviti per 5 mesi in vasche di acciaio. Seguono numerosi travasi e finale affinamento in acciaio per 2 mesi. Imbottigliamento e sosta in bottiglia per almeno 30 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Vino bianco dai leggeri riflessi ramati. Profumi di glicine e frutta esotica. Secco con in bocca buona salinità. Mediamente alcolico. Versatile negli abbinamenti con piatti a base di pesce e verdure. Servire a 8-10°C.

Via Maset, 47/B - 31020
S. Pietro di Feletto (TV)

Tel. +39.0438.486606
Fax +39.0438.787881

lemanzane.com