



Pinot Grigio

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC



8-10 °C
TEMPERATURA
DI SERVIZIO



20-21 MILA
PRODUZIONE
ANNUALE



12,5%
GRADAZIONE
ALCOLICA



3-4
ZUCCHERI
RESIDUI (G/L)



5,5
ACIDITÀ
TOTALE (G/L)



0,75 l
FORMATO



6
BOTTIGLIE

PROFILO:

FRUTTATO
MINERALITÀ
MORBIDEZZA
FLOREALE
AROMATICITÀ



CALICE CONSIGLIATO



Tulipano

VARIETÀ DELLE UVE

Pinot Grigio 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Regione Veneto

VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

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

VINIFICAZIONE

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 1 mese in vasche di acciaio. Seguono numerosi travasi e finale affinamento in acciaio. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Vino bianco dai leggeri 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.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO



Insalata di mare



Polpo con patate e olive taggiasche



LE MANZANE®

Via Maset, 47/B - 31020 S. Pietro di Feletto (TV) - Tel. +39 0438 486606 - lemanzane.com