



PINOT GRIGIO

Grado alcolico: 12,50% in Vol.

Residuo zuccherino: 42 gr/l

Acidità totale: 5,20 gr/l

PH: 3,30

Vinificazione:

In bianco o in ramato

Affinamento:

3 mesi in bottiglia

Vigneto: Pinot Grigio

Zona produzione: San Polo di Piave (TV)

Resa ettaro: 140 q/ha

Sesto d'impianto: 280 x 120

Sistema di allevamento: Sylvoz

La vinificazione del Pinot Grigio può avvenire in bianco o in ramato. La moda è certamente per il ramato, assume un sapore leggermente amarognolo, fruttato e di corpo, da non invecchiare. La vinificazione in bianco dà maggiore finezza, eleganza e discrezione.

È un vino noto a livello internazionale e di grande livello qualitativo. Fruttato da giovane, assume un largo e pungente bouquet di fieno secco, mallo di noce, mandorle tostate.

Vino da aperitivo e adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, delle minestre asciutte e in brodo, dei piatti a base di pesce. Vinificato in ramato affronta bene anche i salumi e le carni al lesso.

Da servire alla temperatura di 10 - 11 gradi.