



## PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### UVE E VIGNETO

Area di produzione:

Vigneti della nostra Tenuta a Caprino Veronese, ad un'altitudine compresa tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare.

Vitigni:

Pinot Grigio 100%

Dati di Vigneto:

Vigne di età compresa tra i 15 e 20 anni. Esposizione sud. Terreno di natura morenica. Sistema di allevamento a Guyot. Densità di impianto pari a 6.000 cp/ha. Resa per ettaro 150 quintali. I vigneti sono convertiti ad agricoltura biologica e certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

### PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia:

La vendemmia inizia solitamente nella prima settimana di settembre.

Vinificazione e affinamento:

Dopo una pressatura soffice delle uve, segue la fermentazione alcolica in tini di acciaio inox ad una temperatura di 14°-15° C.

Il vino ottenuto rimane per un periodo di 6 mesi sui propri lieviti prima dell'imbottigliamento.

Annata: 2019

Note organolettiche: Colore giallo paglierino. Delicato nei profumi che ricordano la frutta fresca e i fiori gialli. Al palato si presenta piacevole, fresco e vivace.

Abbinamenti consigliati: Vino adatto ad accompagnare aperitivi, antipasti, piatti a base di pesce e formaggi giovani.

Temperatura di Servizio:  
10° - 12° C

### DATI TECNICI

Gradazione Alcolica: 12,50% vol.  
Acidità totale: 5,32 gr/l  
Estratto secco: 17,90 gr/l



750 ml

