



WOHLGEMUTH

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE E VIGNETO

Prodotto con uve da viticoltura biologica

Area di produzione:

Vigneti della nostra Tenuta a Caprino Veronese, ad un'altitudine compresa tra i 250 e i 400 metri sul livello del mare.

Vitigni:

Pinot Grigio 100%

Dati di Vigneto:

Vigne di età compresa tra i 15 e 20 anni. Esposizione nord sud. Terreno natura morenica. Sistema di allevamento a Guyot. Densità di impianto pari a 7.000 cp/ha. Resa per ettaro 90 quintali. I vigneti sono convertiti ad agricoltura biologica e certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia:

L'epoca di raccolta inizia all'inizio di settembre. La vendemmia è manuale. L'uva viene raccolta in cassette, per mantenere la perfetta integrità dei grappoli, e raffreddata per 12/18 ore prima di essere messa in pressa.

Vinificazione e affinamento:

L'uva viene messa direttamente in pressa dove si svolge una leggera macerazione a freddo di circa 12 ore in riduzione di ossigeno.

Si prosegue con la pressatura soffice a cui segue la decantazione naturale del mosto per 24 ore e la successiva fermentazione lenta, che dura circa 15/20 giorni. Parte del mosto viene fermentato in barrique, parte in acciaio.

Il vino rimane sui propri lieviti, dai 3 ai 6 mesi, con ripetuti batonnage fino all'imbottigliamento.

Annata: 2019

Note organolettiche: Giallo paglierino intenso, limpido e consistente. Il bouquet ricorda la frutta gialla matura, come l'albicocca e la pesca. Piacevoli note dolci, di spezie delicate come la vaniglia e di zucchero filato. In bocca è secco e fresco, con una finale di mandorla.

Abbinamenti consigliati: Vino bianco versatile e di carattere. Si abbina a piatti di pesce e crostacei, preparazioni a base d'uovo, pasta con ragù di cortile. Ottimo anche con ricette di carne, come spezzatino di vitello al curry, terrina di coniglio, pollo alla diavola.

Temperatura di Servizio:
8° - 10° C

DATI TECNICI
Gradazione Alcolica: 13,00% vol.
Acidità totale: 5,39 g/l
Estratto secco: 18,30 g/l
Residuo zuccherino: 0,70 g/l



750 ml

