



# PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## UVE E VIGNETO

### Area di produzione

Entroterra del Lago di Garda orientale

### Vitigni

Pinot Grigio 100%

### Dati di Vigneto

Vigneti situati nelle zone più vocate dell'entroterra del Lago di Garda orientale, al confine con la Valle dell'Adige. Il terreno è di natura morenica, con prevalenza di ghiaia e sabbia. Il sistema di allevamento principale è Guyot.

Viticultura sostenibile: i vigneti sono 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 ad una temperatura di 14° - 15°C. Il vino ottenuto rimane per un periodo di 6 mesi sui propri lieviti prima dell'imbottigliamento.

---

## 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

**Gradazione Alcolica:** 12,5% vol.

**Formati disponibili:** 750 ml

