

Tavo

Pinot Grigio delle Venezie
Denominazione di origine controllata

L'illustre Pinot Grigio, le cui origini si devono ad una mutazione del Pinot Nero, viene coltivato nella Borgogna fin dai tempi del medioevo. Seguiamo una splendida parcella nel Nord-Est della penisola. Da lì nasce il Tavo. Il nome si associa a quello di uno dei fiumi più importanti della nostra area, il fiume Tavo che nasce ad oltre 2.000 metri sulle cime del Gran Sasso. Dalla trama setosa, il vino esprime al naso toni delicati di melone, fiori di arancio e mango.

Varietà

Pinot Grigio 100%

Area di produzione

Italia, Veneto,
Verona

Età vigneto: 10-15 anni

Altitudine: 120 metri s.l.m.

Resa per ettaro: 12.000 Kg/ha

Estensione del vigneto: 30 ha

Sistema di allevamento: Tendone

Esposizione: Sud-Est

Dati Tecnici

Alcol: 12% vol. / **pH:** 3.35

Acidità totale: 6.50 g/L

Zuccheri residui: 4.50 g/L

 **Longevità** 3 anni

Abbinamenti

 Prosciutto crudo, formaggi freschi, risotto agli asparagi.

Composizione del terreno


Molto calcareo.
41% sabbia, 28% limo, 31% argilla.

Lavorazioni

Scarificazione sotto filare. Inerbimento interfilare con miscuglio di graminacee e leguminose. Tecniche di agricoltura eco-compatibile.

 **Produzione** 330.000 bottiglie

La produzione è di 12.000 Kg per ettaro, 85 ettolitri per ettaro, 3.750 grammi per pianta, 1 pianta per 4 bottiglie.

 **Temperatura di servizio raccomandata** 10°C

