

Treccia

Pinot Grigio delle Venezie
Denominazione di origine controllata

15 anni di impegno profuso attraverso laboriosi tentativi con il varietale di maggior successo in Italia hanno creato questo straordinario Pinot Grigio monovitigno. Sentori di frutta bianca matura, fieno e fiori di campo compongono il bouquet di questo splendido vino. Al palato è sapido, con un'acidità pungente e sfumature di nettarina succosa, accompagnate da quelle di pera matura e mela renetta, con un finale delicato. Eccellente espressione del Pinot Grigio – la superstar del vino!

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: 12,5% vol. / **pH:** 3.35

Acidità totale: 6.50 g/L

Zuccheri residui: 4.50 g/L

 **Longevità** 3 anni

Abbinamenti

 Aperitivi, antipasti di verdure e primi piatti non troppo elaborati, come le insalate di pasta.

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

