

Pinot Grigio Montesanto

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



Vitigno:

100% Pinot Grigio

Denominazione:

Piave – Denominazione di Origine Controllata

Notizie sul Pinot Grigio:

Coltivare buone viti di Pinot Grigio non significa solo avere una invidiabile armonia tra terreni, temperature, piogge, venti e così via. Significa soprattutto avere una viticoltura attenta, preparata e professionale. Questi presupposti hanno fatto sì che oggi proprio la nostra regione sia in assoluto la più importante al mondo per qualità e quantità di Pinot Grigio prodotto.

Caratteristiche del terreno:

La vigna di Montesanto occupa la zona nord della Tenuta, dove il terreno si alza in un naturale dislivello che accompagna lo scorrere del canale d'acqua. A maggior ragione anche in questo caso, considerata la felice posizione, vengono seguiti criteri di naturalità e fisiologia per una gestione agronomica sostenibile.

Sistema di allevamento e resa per ettaro:

Gujot corto, 75 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia:

Selezione manuale nella tarda primavera e raccolta da fine agosto ai primi di settembre.

Vinificazione:

Lunga macerazione pre fermentativa nelle proprie bucce al fine di ottenere un'importante estrazione di aromi e struttura accompagnate dalla tipica tonalità del colore descritta come "a buccia di cipolla" che ben ricorda le antiche tecniche enologiche tramandate da generazioni. Quindi fermentazione in acciaio a bassa temperatura. Mantenimento sulle fecce fini con leggera velatura. Nella primavera successiva a decantazione statica completata avviene l'imbottigliamento e la successiva uscita in commercio.

Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio:

Colore ramato tipico della varietà, profumo ampio e gratificante di frutta matura. Buona la struttura ad accompagnare il gusto pieno e sapido. Servire a circa 10-12° C.

Dati analitici (medi):

Alcool: 13% vol Acidità totale: 5,5 g/l pH: 3,4