



Pinot Grigio

Sheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



Vitigno:

100% Pinot Grigio

Denominazione:

Veneto – Indicazione Geografica Tipica

Notizie sul Pinot Grigio:

Coltivare buone viti di Pinot Grigio non significa solo avere una invidiabile armonia tra terreni, temperature, piovosità e ventilazione. Significa soprattutto avere una viticoltura attenta, appassionata 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:

Terreni facenti parte del terrazzo alluvionale del fiume Piave, caratterizzato dalla presenza di ghiaie, spesso affioranti, ricoperte da un'esigua fascia di sedimenti a media granulometria. Nella coltivazione di queste vigne vengono seguiti criteri di naturalità e fisiologia per una gestione agronomica sostenibile.

Sistema di allevamento e resa per ettaro:

Vigneti policlonali a controspalliere con potature a Gujot corto, Sylvoz a 120 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia:

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

Vinificazione:

Breve macerazione con le bucce e, a seguire, fermentazione in acciaio a bassa temperatura. A decantazione statica completata avviene l'imbottigliamento e la successiva uscita in commercio.

Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio:

Colore brillante, giallo paglierino, profumi freschi e floreali che ricordano il frutto appena colto. Giustamente aromatico con buona struttura ad accompagnare una bella e fresca bevibilità. Servire a circa 8 ° C. Conservare in luogo fresco al riparo dalla luce.

Dati analitici:

Alcool: 12% by vol Acidità totale: 5,50 g/l pH : 3,50