Trattoria Italiana

Pinot Grigio delle Venezie DOC blush

TIPOLOGIA

Vino rosato fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Pinot Grigio

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona DOC situata a cavallo tra le regioni Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia

TERRENI

Sia nelle zone collinari che in quelle di pianura, si trovano terreni di origine sedimentaria e alluvionale, con suoli che possono variare da freschi e ghiaiosi ad argillosi, ricchi di minerali e acidità.

RACCOLTA

A seconda dell'andamento climatico della stagione, tra fine agosto e inizio di settembre

VINIFICAZIONE

Dopo una breve macerazione atta ad ottenere il tipico colore rosato, pressatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in acciaio per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

COLORE

Il colore rosa tenue di questo delicato vino "blush" deriva dalle bucce rosate del Pinot Grigio.

OLFATTO

Un vino fresco e fragrante con una buona sapidità, bouquet fruttato con note fruttate ed erbaceee.

GUSTO

Il naso è fruttato, leggermente floreale e piacevole; particolarmente fragrante e bilanciato al palato.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, e un vino da tutto pasto. Ideale ottimo con antipasti e primi piatti leggeri, carni bianche, crostacei e pesce, formaggi freschi e medio stagionati.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

GRADO ALCOLICO

12,0% vol

[Bordolese standard (75 cl)], [12% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)