Pinot Grigio DOC delle Venezie



TIPOLOGIA

Vino bianco 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

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

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

OLFATTO

Piacevolmente fresco con note fruttate e floreali, di mela verde, agrumi e un leggero finale di mandorla.

GUSTO

Ben bilanciato, morbido e sapido, di medio corpo, lascia una piacevole sensazione di vellutato e una delicata dolcezza.

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)