



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Pinot Grigio delle Venezie provine din vii bine ventilate situate pe dealuri, cu sol ușor și variații de temperatură care îi sporesc parfumurile. Are aromă de flori albe cu note de pere și fructe tropicale, structură bună și prospețime plăcută.

Culoare: galben pai.

Aromă: delicat, complex, cu note de flori albe și fructe galbene.

Gust: sec, proaspăt

VIIILE

Sunt situate în Montecchio Maggiore, în inima dealurilor din Vicenza.

ASOCIERI CULINARE

Excelent ca aperitiv. Se asociază foarte bine cu salate, aperitive de legume, mâncăruri de pește și carne albă. Temperatura de servire: 8-10 °C.

VINTAGE 2019

Recolta din 2019 a început cu aproximativ zece zile mai târziu decât în anii precedenți și cu volume reduse cu 15-20% față de 2018. După ani cu temperaturi ridicate în faza finală de maturare, în care acumularea de zahăr a fost privilegiată față de cea aromatică, în cele din urmă 2019 a fost un an în care temperaturile mai reduse, combinate cu variațiile de la zi la noapte, au permis o acumulare excelentă de substanțe colorante și o aciditate bună. În ciuda ploilor abundente din luna mai, strugurii au fost sănătoși și răsfirați pe ciorchine, prin urmare deosebit de adecvați pentru appassimento. Vinurile din 2019 revelează foarte bine caracteristicile teritoriale de longevitate și prospețime.



SOI DE STRUGURI:

100%

Pinot Grigio



STIL:
vin alb sec



STICLA:
750 ml



TEMPERATURA
DE SERVIRE:
8° | 10° C



ALCOOL
12,00% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare exclusiv manuală.

Vinificație: Presare ușoară a strugurilor și fermentare fără piește la temperatură controlată între 14-16 °C. Vinul se maturează prin păstrarea pe drojdie timp de șase luni înainte de îmbuteliere.