

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



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. Buchet: delicat, complex, cu note de flori și fructe galbene. Gust: sec, proaspăt.

VIILE

Viile sunt situate în Montecchio Maggiore, în inima dealurilor din Vicenza.

ASOCIERI CULINARE

Excelent ca aperitiv. Se potrivește foarte bine cu salate, aperitive de legume, 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.



SOI STRUGURI

100% Pinot Grigio



TIP VIN

Vin alb sec



FORMAT

750 ml



TEMP. SERVIRE

8-10 °C



CONȚINUT ALCOOL

12,00% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: exclusiv manuală. Vinificație: Presare ușoară a strugurilor și fermentare fără piețe la temperatură controlată de 14 -16°C. Păstrarea în rezervoare de inox.

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.