



Pinot Grigio delle Venezie Doc

L'uva si presenta di colore ramato, mentre il vino si offre al consumatore con un colore giallo paglierino brillante. Diventa così indispensabile la vinificazione "in bianco", ed allora è basilare la ricerca del momento ideale per la raccolta e la cura dell'uva in modo da riuscire a catturare tutti i suoi profumi di fieno e mandorla tostata. In bocca si esprime al meglio ampliando i profumi e presentandosi con un gusto pieno, pulito ed armonico.

Uvaggio

Pinot grigio in purezza.

Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

I vigneti che, situati a nord-ovest di Verona, si prolungano fino al trentino, hanno età media di circa 30 anni. Il terreno collinare è morenico ed alluvionale di riporto, di natura calcarea e sabbiosa.

Vinificazione

Le uve, al loro arrivo in cantina, vengono avviate subito alla vinificazione secondo i canoni dell'iper ossidazione. Si procede alla pigiatura a rulli e alla separazione immediata delle bucce dal mosto fiore, per non trasmettere il colore ramato pur mantenendo profumi e tipicizzazione varietale. Si ottiene così un'armonia perfetta tra percezioni olfattive e gustative. Si procede alla fermentazione controllata (circa 16 °c). Segue la sosta in acciaio sulle fecce fini fino alla pulizia dai profumi di fermentazione. Dopo una breve sosta in bottiglia il vino è pronto per la mescita.

Pinot Grigio & Cucina

Eccelle con antipasti, primi e secondi di pesce pregiato o carni bianche; ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

