

# PINOT GRIGIO

## CARATTERISTICHE

Alla vista si presenta con colore giallo paglierino, un profumo fine ed elegante con delicato bouquet di pesca, frutta gialla e fieno secco.

E' un vino asciutto, equilibrato ed armonico che rafforza con efficacia le sensazioni già percepite all'olfatto.

Ottimo con gli antipasti magri, con le minestre asciutte e in brodo, preparazioni a base di pesce con salse, alla griglia, prosciutto e melone, soufflé.

Temperatura di servizio 10-12°.

## SCHEDA TECNICA

|                  |                                       |
|------------------|---------------------------------------|
| varietà          | Pinot Grigio                          |
| denominazione    | DOC Delle Venezie                     |
| anno d'impianto  | 1999 e 2007                           |
| terreno          | sabbioso e limoso, argilloso e limoso |
| sesto d'impianto | 1 x 2,80                              |
| potatura         | cordone libero, guyot                 |
| resa/ettaro      | 10 t                                  |
| alcohol          | 12,50 % vol.                          |
| acidità          | 5,80 g/l                              |
| ph               | 3,40                                  |

## VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve all'ottimale grado di maturazione tecnologica e fenolica, pigiadiraspatura, pressatura, decantazione statica dei mosti, sfecciatura e inoculo con lieviti selezionati. Fermentazione controllata a freddo, 14°C. A fine fermentazione si procede al travaso e al mantenimento del vino sulle proprie fecce nobili con periodici batonage. L'imbottigliamento viene effettuato più volte l'anno per garantire in bottiglia sempre un prodotto fresco: il vino viene stabilizzato e imbottigliato asetticamente previa filtrazione sterile.

## INFO TECNICHE BOTTIGLIA

cl. 75 | tappo sughero



## SCHEDA ONLINE



## CODICE EAN BOTTIGLIA



## CODICE ITF CARTONE



vini di qualità dal 1427  
solo vini biologici dal 1987  
solo vini vegetariani e vegani dal 2007  
vini senza solfiti aggiunti dal 2009  
vitigni resistenti dal 2015

l'esperienza conta



Azienda Agricola GIOL  
Viale della Repubblica 1/6  
31020 San Polo di Piave  
Treviso - Italy  
Tel. +39.0422.855032  
info@giolitalia.it  
www.giolitalia.it