



## PINOT GRIGIO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

### Vini Bianchi

#### ZONA DI PRODUZIONE:

Pianura trevigiana.

#### VITIGNO:

Pinot Grigio 100%, con la migliore gamma di cloni nazionali e internazionali.

#### COMPOSIZIONE SUOLO:

Terreni leggeri e ricchi di scheletro, ma anche con suoli molto ricchi.

#### VIGNETO, SISTEMA D'ALLEVAMENTO E PRINCIPALI INTERVENTI CULTURALI:

Gujot con potature invernali rigorose e precisi interventi sulla vegetazione per il controllo della produzione e dell'apparato fogliare. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata e massima attenzione per la gestione del suolo e per l'irrigazione.

#### VENDEMMIA:

Manuale dalla prima decade di settembre in avanti.

#### VINIFICAZIONE:

Spremitura frazionata di uve intere per mezzo di pressa soffice a polmone d'aria. Fermentazione a temperatura controllata e maturazione in acciaio inox.

#### CONSERVAZIONE: 10°

#### SERVIZIO: 14°

Un classico, come il blazer blu al circolo della vela.

#### DATI ORGANOLETTICI:



**COLORE:** Un bel giallo vivace.



**PROFUMO:** Sentori persistenti ed intensi di agrumi e frutta esotica.



**SAPORE:** Pieno e leggermente sapido, tracce minerali, banana e pesca gialla con nuances di lieviti. Lascerà un ottimo ricordo come una serata in eccellente compagnia.

#### ABBINAMENTO:

Risotto di gò alla buranella.

#### NOTE AGGIUNTIVE:

**Bottiglia:** Bordolese Elite 600g UVAG.

Bordolese Europea 600g Mezzo Bianco.

**Pesi:** Casse da 12 bottiglie. Peso lordo 16,622. Peso netto 9 Kg.

**Composizione E-pal 80 x 120:** 60 casse da 12 bottiglie (12 casse per piano)

