

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE



Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY



100% Pinot Grigio



12°/14°



750ml



12,5%

%ALC



3g/lt



5,4g/lt

Terreno

Terreni aerati e ricchi di scheletro della pianura compresa tra le province di Treviso e Pordenone

Sistema di allevamento

Guyot

Vendemmia

Manuale ad inizio settembre a piena maturazione.

Vinificazione

Il vino viene lavorato in iper-ossigenazione: una volta arrivato in cantina, l'uva viene pigiata, diraspata, pressata e il mosto viene iper-ossigenato. L'iper-ossigenazione si ottiene travasando l'aria al mosto e aggiungendoci dell'ossigeno liquido. Al termine della vinificazione, il prodotto viene mandato in affinamento, viene conservato sulle sue fecce di lievito. Queste, poi, durante il periodo che va da novembre a marzo, cedono delle sostanze che danno proteine e precursori aromatici che vanno ad arricchire il bouquet del vino.

AWARDS



Anna Spinato Azienda Vinicola

Via Roma 106,
31047 Ponte di Piave TV - Italy
T +39 0422 857927
info@spinato.it
www.spinato.it

Aspetto

Vino bianco.

Giallo paglierino vivace con riflessi verdolini 

Profumo

Olfatto di frutta esotica, il mango alternato alla pesca, note di erbe aromatiche, come l'alloro e la maggiorana, finale con nota di mandorla.

Sapore

Sorso pieno condotto da estrema freschezza e verticalità. Una succosa intensità gustativa di mango e pesca che si alternano a dei fiori gialli e sentori di nespola.

Abbinamento

Ideale con primi piatti come risotto di pesce o con finger food vegetariani