

# PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE



*Anna Spinato*  
AZIENDA VINICOLA WINERY



100% Pinot Grigio



12°/14°



750ml



12,5%



3g/lit



5,4g/lit

## 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 pugnata, diraspata, pressata e il mosto viene iper-ossigenato. L'iper-ossigenazione si ottiene travasando l'aria al mosto e addizionandoci 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 erbette aromatiche, come l'alloro e la maggiorana, finale con nota di mandorla.

## Sapore

Sorsò 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