



ITALY

VENETO
FIULI VENEZIA GIULIA
PROVINCIA DI TRENTO

PINOT GRIGIO

| | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Denominazione: | Pinot Grigio delle Venezie DOC |
| Tipologia: | Vino fermo |
| Uve: | Pinot Grigio |
| Primo anno di produzione: | 1995 |
| Area: | Tre Venezie |

IN VIGNA

| | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| Suolo: | Di origine alluvionale |
| Altimetria ed esposizione: | 50 m.s.l.m. esposizione sud |
| Età dei vigneti: | 20 anni |
| Sistema di allevamento: | Cordone speronato - Sylvoz |
| Vendemmia: | Manuale e meccanica |

IN CANTINA

| | |
|------------------------|-----------|
| Vinificazione: | In bianco |
| Grado alcolico: | 12 % vol. |
| Zuccheri: | 4 g/l |

IN DEGUSTAZIONE

| | |
|-----------------|--|
| Vista: | Giallo paglierino con sfumature ramate appena percettibili |
| Olfatto: | Frutta tropicale, melone, banana e un leggero sentore di miele |
| Gusto: | Acidulo, di buona struttura e finezza, persistente |

IN SERVIZIO

| | |
|---------------------------------|--|
| Temperatura di servizio: | 10 - 12 °C |
| Abbinamenti: | Si sposa egregiamente con antipasti, risotti e primi piatti a base di erbe spontanee. Particolarmente adatto ad accompagnare piatti di pesce e carni bianche |
| Shelf life: | 18 mesi |

