



Pinot Grigio Montesanto

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE

Vitigno

100% Pinot Grigio.

Denominazione

Venezia - Denominazione di Origine Controllata.

Notizie sul Pinot Grigio:

Coltivare buone viti di Pinot Grigio non significa solo avere una invidiabile armonia tra terreni, temperature, piogge, venti e così via. Significa soprattutto avere una viticoltura attenta, preparata e professionale. Questi presupposti hanno fatto sì che oggi proprio la nostra regione sia in assoluto la più importante al mondo per qualità e quantità di Pinot Grigio prodotto.

Caratteristiche del terreno

Terreni facenti parte del terrazzo alluvionale del fiume Piave, caratterizzato dalla presenza di ghiaie, spesso affioranti, ricoperte da un'esigua fascia di sedimenti a media granulometria. Nella coltivazione di queste vigne vengono seguiti criteri di naturalità e fisiologia per una migliore gestione agronomica.

Sistema di allevamento e resa per ettaro

Guyot corto, 100 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia

Selezione manuale nella tarda primavera e raccolta da fine agosto ai primi di settembre.

Vinificazione

Breve macerazione prefermentativa nelle proprie bucce al fine di ottenere un'adeguata estrazione di aromi e struttura accompagnate dalla tipica tonalità del colore descritta come "a buccia di cipolla" che ben ricorda le antiche tecniche enologiche tramandate da generazioni. Quindi fermentazione in acciaio a bassa temperatura. Mantenimento sulle fecce fini con leggera velatura. Nella primavera successiva a decantazione statica completata avviene l'imbottigliamento e la successiva uscita in commercio.

Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio

Colore ramato tipico della varietà, profumo ampio e gratificante di frutta leggermente surmatura. Buona la struttura ad accompagnare il gusto pieno e sapido. Servire a circa 10-12 °C.

Dati analitici (medi)

Alcool: 13% vol Acidità totale: 5,5 g/l pH: 3,4