

DOC Pinot Grigio

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



Vitigno

100% Pinot Grigio.

Denominazione

Delle Venezie - Denominazione di Origine Controllata.

Notizie sul Pinot Grigio

Coltivare buone viti di Pinot Grigio non significa solo avere una invidiabile armonia tra terreni, temperature, piovosità e ventilazione. Significa soprattutto avere una viticoltura attenta, appassionata 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 si mettono in pratica tutte le più recenti conoscenze agronomiche per una viticoltura moderna e sostenibile.

Sistema di allevamento e resa per ettaro

Vigneti policlonali a contropalliere con potature a Gujot corto, Sylvoz e Cortina per una media di 120 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia

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

Vinificazione

Le più moderne tecnologie enologiche in fase di preparazione del mosto per la migliore fermentazione in acciaio a bassa temperatura. A decantazione statica completata si preparano i successivi imbottigliamenti per proporre al mercato un prodotto sempre giovane e seducente.

Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio

Colore brillante, giallo paglierino, profumi freschi e floreali che ricordano il frutto appena colto. Giustamente aromatico con buona struttura ad accompagnare una bella e fresca bevibilità. Servire a circa 8 °C. Conservare in luogo fresco al riparo dalla luce.

Dati analitici medi

Alcool: 12%vol Acidità totale: 5,60 g/l pH: 3,40