

Pinot Grigio

IGT Marca Trevigiana



Descrizione Prodotto

Vino ottenuto dalla fermentazione di uve di Pinot Grigio.



Zona di Origine: Sinistra Piave.
Altimetria: 40 metri s.l.m.
Tipologia del Terreno: ciottoloso.
Uve: Pinot Grigio.
Sistema di Allevamento: Sylvoz.
Epoca di Raccolta: inizio settembre.

Tecnologia "Le Contesse":

- raccolta manuale delle uve.
- macerazione a freddo per poche ore.
- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo.
- avvio della fermentazione alcolica con lieviti selezionati varietali.
- filtrazione del vino a fine fermentazione e maturazione in serbatoi di acciaio.
- dopo l'imbottigliamento il prodotto riposa per qualche mese nel nostro magazzino condizionato.

Gradazione Alcolica: 12 % vol.

Colore: giallo paglierino.

Profumo: note fruttate di pesca acerba, mela e ricordi floreali di fiori di sambuco. Con il tempo acquisisce un bouquet più complesso, che ricorda il fieno.

Palato: armonico, sapido e asciutto, con un'ottima persistenza.

Servizio: servire ad una temperatura di circa 10°C.

Abbinamenti Consigliati: vino da tutto pasto, in particolare si consiglia per accompagnare antipasti magri, minestre e zuppe, piatti a base di uova e pesce, sia grigliato che al forno.