



Pinot Grigio D.O.C. delle Venezie
Bio Vegan



*nella sua versione bio vegan
regala sentori di frutta esotica e
delicati fiori bianchi, un vino dal
sapore elegante e persistente*

Denominazione

Pinot Grigio D.O.C. delle Venezie Bio Vegan

Vitigno

100% Pinot Grigio, coltivato nelle Province di Treviso e Venezia.

Provenienza

è un vitigno che trae origine in un area compresa tra l'alsazia (pinot gris) e Germania (Rulander), ma in Italia è particolarmente coltivato nelle provincie di Treviso e Venezia dove ha raggiunto una grande diffusione viticola ed un nuovo stile di presentazione che lo ha reso conosciuto nel mondo.

Vinificazione

le uve al raggiungimento del perfetto equilibrio di maturazione vengono vendemmate. I grappoli arrivano in cantina dove vengono diraspati e pigiati, entrano nella pressa a polmone dove avviene la separazione del mosto dalle bucce. Il mosto raffreddato viene fatto decantare e trascorse 24-36 ore, sul mosto illimpidito viene avviata la fermentazione ad una temperatura di 16-18°C, terminata la fermentazione alcolica la temperatura viene abbassata a circa 8-10°C per la conservazione della parte aromatica.

Conservazione e invecchiamento

deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio, nell'anno successivo la nota aromatica evolve in una maturità olfattiva che privilegia la complessità al frutto.

Colore

alla vista presenta un bel colore giallo paglierino con piacevoli riflessi verdognoli.

Profumo

al naso riconosciamo una elegante nota di frutta esotica, mela, e delicati sentori che ricordano i fiori bianchi.

Sapore

in bocca si presenta con una elegante acidità seguita da una piacevole sapidità e persistenza, al retrolfatto dopo la deglutizione ottima la rispondenza con quanto percepito al naso.

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 8-12°C

Affinità gastronomiche

si accompagna egregiamente ad antipasti di pesce, al prosciutto crudo ed allo speck ed ai primi piatti con sughi a base di verdure stagionali.

Confezione

bottiglie bordolesi reali da 75 cl. scatole da 6.

