



Pinot Grigio D.O.C Delle Venezie
Linea Sottovoce



*Vino dalle sfumature ramate,
caratterizzato da note fruttate
e importanti morbidezze.*

Pinot Grigio D.O.C. Delle Venezie Bio Vegan "Linea sottovoce"

Vitigno 100% Pinot Grigio

Provenienza Provincia di Treviso.

Vinificazione

Le uve, raccolte a mano la mattina presto, per evitare temperature troppo alte, entrano in tramoggia per poi passare per la diraspatrice. Mentre si carica l'uva sulla pressa si aggiunge ghiaccio secco (ovvero anidride carbonica allo stato solido, che si ottiene quando la temperatura raggiunge i -78 °C). La macerazione di buccia, polpa e ghiaccio secco continua per circa 6 ore, durante le quali i programmi di lavoro della pressa sono regolati in modo da ottenere l'estrazione del volume massimo di succo alle pressioni più basse.

È importante evitare eccessive lacerazioni delle bucce, soprattutto per limitare la produzione di feccia e la cessione di composti sgraditi. Abbiamo usato questa tecnica di macerazione a freddo per arricchire di sostanze aromatiche, il mosto portandolo ad ottenere un vino caratterizzato da diversi aromi primari. Operare un abbattimento termico già dalla raccolta garantisce un'elevata protezione al prodotto.

La seconda fase produttiva è la stabilizzazione liquida a freddo del mosto ad una temperatura di 4 gradi per circa 4 giorni agitandolo 2 volte al giorno per tenere le fecce in sospensione. A seguire, per sedimentazione si ottiene il mosto pulito al quale verrà inoculato un primo lievito non saccaromices per sviluppare il profilo aromatico del vino

favorendo la percezione di alcuni profumi fruttati senza mascherare la tipicità. Al raggiungimento dei circa 3% alcool si inocula un secondo lievito per vini rosati di struttura che lo porterà agli attuali 12 gradi. Seguono i travasi per pulire il vino e l'imbottigliamento. Infine, circa 1 mese di affinamento prima della vendita.

Conservazione e invecchiamento

si consiglia la conservazione in locali freschi e asciutti.

Colore

ramato (buccia di cipolla) con riflessi rosa occhio di pernice.

Profumo

frullato di ribes rosso, lamponi, viola e rosa canina. Si percepisce una nota odorosa di acqua di rose, melone e melograno.

Sapore

l'acidità ricorda la polpa rosa di una guava matura, la sapidità lascia immaginare il colore rosa, come fosse sale himalayano, la morbidezza è il ponteggio portante della struttura del vino.

Gradazione alcolica 12% vol.

Temperatura di servizio ottimale 10-12°C

Affinità gastronomiche

Ottimo con antipasti di pesce anche crudo, primi di verdure e carni bianche.

Confezione bottiglie bordolesi reali da 75 cl. scatole da 6.

