

DELLE VENEZIE

Denominazione di Origine Controllata

PINOT GRIGIO

VITIGNI

Uve: Pinot grigio
Sistema di allevamento: doppia cortina
Ceppi per ettaro: 6000
Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso
Altitudine: 80-100 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: prima decade di Ottobre
Resa: 130 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C)
Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile tappatura sottovuoto.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino tenue
Profumo: sentori di pera matura e fiori di campo ed un nota finale di crosta di pane
Sapore: morbido e piacevolmente fruttato

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12% vol
Estratto secco netto: 18 g/l
Zuccheri riduttori: 5,5 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnarlo ad antipasti, piatti dal gusto delicato ed in particolare al pesce
Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C

VINEYARD

Grapes: Pinot grigio
Training system: double curtain
Stumps per hectare: 6000
Soil: medium texture, moraine origin, calcareous/clayey and stony
Altitude: 80-100 m/above sea level
Harvest: first decade of October
Yield: 130 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing, fermentation at a controlled temperature (16-18°C).
Storage in temperature-controlled stainless steel tanks.
Bottling in a sterile line with vacuum sealing

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: Pale straw yellow
Parfum: notes of ripe pear and wildflowers, with a final hint of bread crust
Taste: Soft and pleasantly fruity

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 12% vol
Net dry extract: 18 g/l
Reducer sugars: 5,5 g/l
Total acidity: 5,3 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

FOOD MATCHING

Recommended with appetizers, delicate flavored dishes and especially fish
Service notes: served at a temperature of 10-12°C

WEINBERG

Rebsorten: Pinot grigio
Rebzüchtung: Doppelvorhang Erziehung
Rebstöcke pro Hektar: 6000
Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig
Höhe: 80-100 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Erste Dekade Oktober
Trauben: 130 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Weiche Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18°C).
Lagerung in gehülten Stahltanks.
Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Helles Strohgelb
Bukett: Frisch mit Noten von Banane und Pfirsich
Geschmack: Weich und angenehm fruchtig

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12% vol
Trocken Extrakt: 18 g/l
Restsüsse: 5,5 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu Vorspeisen, Gerichten mit mildem Geschmack und besonders zum Fisch
Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



CORTE
SANT.EGIDIO