

## PINOT GRIGIO

### DATI COMMERCIALI

**Denominazione:** Pinot Grigio IGT MT

**Colore:** giallo paglierino, con riflessi oro antico.

**Profumo:** intenso, ampio e complesso, con note floreali di rosa selvatica e fiori d'arancio, con sensazione di frutta tropicale, di agrumi e di albicocca.

**Sapore:** strutturato, voluminoso, denso, con ottimo equilibrio acido, ottima corrispondenza retronasale degli aromi, finale morbido e persistente.

### DATI AGRONOMICI

**Vitigni utilizzati:** Pinot Grigio

**Zona ubicazione vigneti:** Rai di San Polo di Piave

**Altitudine:** 30 metri sul livello del mare

**Tipo di suolo:** argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso

**Orientamento ed esposizione delle viti:** sud-nord

**Sistema di allevamento:** GDC cordone speronato

**Ceppi/ha:** 5100

**Resa uva q.li/ha:** 110 q.li/ha

**Epoca vendemmia:** inizi di settembre

### DATI ENOLOGICI

**Pressatura:** soffice

**Fermentazione Malolattica:** no

**Affinamento:** no

**Durata maturazione:** 60 giorni prima della commercializzazione

### DATI ANALITICI

**Resa di uva in vino %:** 70%

**Estratto secco (gr/lt):** 21,00

**Acidità totale (gr/lt):** 6,20

**Ph:** 3,25

**Zuccheri residui (gr/lt):** 5,00

**Alcol svolto:** 12,30% vol

### CONSIGLI UTILI

**Abbinamenti:** particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sfornati di verdure.

**Temperatura di servizio:** 12° C.

**Conservazione:** in luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.

