

# EPSILON

## Pinot Grigio delle Venezie DOC

DENOMINAZIONE	Pinot Grigio delle Venezie DOC
COLORE	Rosa chiaretto con perlage sottile e persistente.
PROFUMO	Spiccano i sentori di fruttati che ricordano la mela fuji, la pesca gialla e gli agrumi. Predominano gli aromi freschi di rosa ed una nota finale lievemente speziata.
SAPORE	In bocca si presenta asciutto, deciso, pieno, armonico e sapido. Eccellente come aperitivo, ma anche per accompagnare piatti di pesce leggeri durante le calde serate d'estate.

### DATI AGRONOMICI

VITIGNI UTILIZZATI	Pinot Grigio
ZONA UBICAZIONE VIGNETI	Rai di San Polo di Piave
ALTITUDINE	30 metri s.l.d.m.
TIPO DI SUOLO	Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso.
ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI	Sud-Nord
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz doppio capovolto
CEPPI/HA	4000
RESA UVA Q.LI/HA	130
EPOCA VENDEMMIA	Metà settembre

### DATI ENOLOGICI

PRESSATURA	Molto soffice
TECNICA DI SPUMANTIZZAZIONE	Charmat lungo
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	No
AFFINAMENTO	No
DURATA MATURAZIONE	30 giorni prima della commercializzazione

### DATI ANALITICI

RESA DI UVA IN VINO %	70%
ESTRATTO SECCO (GR/LT)	20
ACIDITÀ TOTALE (GR/LT)	7,2
PH	2,9
ZUCCHERI RESIDUI (GR/LT)	15
ALCOL SVOLTO	11,5% vol.

### CONSIGLI UTILI

ABBINAMENTI	Abbinamenti Ottimo come aperitivo servito con salumi, frittate e formaggi di ogni genere, oppure abbinato con crudi di pesce quali ostriche, tartufi e scampi. La cioccolata fondente crea un mix mozzafiato.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8° C
CONSERVAZIONE	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.

