



PINOT GRIGIO

Il nome DS deriva dalle iniziali del cognome De Stefani, famiglia che da cinque generazioni produce vini Premium in Veneto, Italia. "Tra Mari e Monti" rappresenta il vero significato di questi vini, accuratamente prodotti in Veneto tra il Mar Adriatico e le Dolomiti, dove il microclima è perfetto per la crescita e maturazione delle uve.

DS Pinot Grigio presenta un colore giallo paglierino intenso e al naso un aroma elegante di pera e pesca, fiori di acacia, con sentori di mandorle tostate. Al gusto è fresco ed elegante, con una mineralità eccellentemente bilanciata che lo rendono ideale con frutti di mare, zuppe, risotti di verdure e pesce alla griglia. Sugeriamo di servire a 8-10°C.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Pinot Grigio Venezia DOC.

UVE: 100% Pinot Grigio.

ZONA DI PRODUZIONE: nord-est Italia.

TERRENO: alluvionale, molto ricco di argilla.

CLIMA: mite, con poche piogge e temperature estive alte che permettono una perfetta maturazione dell'uva.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 4.000-8.400 viti per ettaro allevate a guyot.

GESTIONE DEL VIGNETO: per ottenere la perfetta maturazione delle uve, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle cimature estive e delle attente defogliazioni. Inoltre la resa è molto bassa per produrre uva ricca di corpo e aroma.

VENDEMMIA: inizio di Settembre, quando le uve hanno raggiunto una maturazione eccellente mantenendo un buon livello di acidità.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta esclusivamente con lieviti indigeni in serbatoi di acciaio inox a 18° C. Poi il vino si affina per svariati mesi sui propri lieviti in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. I lieviti sono mescolati frequentemente per elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino.

ALCOL: 12% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino intenso. Al naso ha un aroma elegante di pera e pesca, fiori di acacia con sentori di mandorle tostate. Al gusto è fresco ed elegante, con una mineralità eccellentemente bilanciata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale con frutti di mare, zuppe, risotti di verdure e pesce alla griglia.

CONSERVAZIONE: in un luogo fresco e buio, conservando la bottiglia in posizione orizzontale. La sua struttura e complessità permettono al vino di migliorare nel tempo durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 10 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 3-5 anni dalla vendemmia.

CAPACITA' DELLA BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA (diametro x altezza): 80 x 300 mm.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE (pieno): 1,25 kg/bt, 7,80 kg/ca.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT PER PALLET: 6 strati da 19 ct, pari a 114 ct per pallet, 684 bt.

DIMENSIONE CARTONE (lunghezza x larghezza x altezza): 246x 175x305.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia
Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it