

REDENTORE

SUSTAINABLE WINERY

PINOT GRIGIO

Redentore Pinot Grigio è un omaggio ad una delle festività più sinceramente sentite dai veneziani. La “Festa del Redentore” viene festeggiata oggi con un fantasmagorico spettacolo pirotecnico notturno e sontuose cene in barca nel bacino di San Marco e nel Canale della Giudecca ogni terzo sabato del mese di luglio.

Redentore Pinot Grigio presenta un elegante profumo fruttato, con sentori di noci e mandorle tostate. La sua freschezza e mineralità lo rendono ideale con antipasti di classe, minestre, risotti di verdure e pesce alla griglia. Si consiglia di servire a 8-10°C.



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Pinot Grigio Venezia DOC.

UVE: 100% Pinot Grigio.

ZONA DI PRODUZIONE: nord-est di Italia.

TERRENO: argilloso di origine alluvionale.

CLIMA: mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.

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

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

VENDEMMIA: inizio di settembre, con piena maturità aromatica delle uve e buona 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 matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti, al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino.

ALCOL: 12,5-13% vol. (a seconda dell'annata).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino intenso, all'olfatto presenta un elegante profumo fruttato, con sentori di noci e mandorle tostate. Al gusto è elegante e fresco, con un'ottima mineralità equilibrata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale con antipasti di classe, minestre, risotti di verdure e pesce alla griglia.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 5 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 2-3 anni dalla vendemmia.

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA (diametro x altezza): 87,7 x 253 mm.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE (pieni): 1,35 kg/bt x 8,6 kg/ct.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT PER PALLET: 7 strati da 16 ct, 112 ct per pallet, 672 bt.

DIMENSIONE CARTONE (lunghezza x larghezza x altezza): 275 x 183 x 255 mm.

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