



## PINOT GRIGIO

*Uve: Pinot Grigio*

Da più di 50 anni le uve del nostro Pinot Grigio sono coltivate su un vigneto vecchio allevato a guyot ad alta densità, terreno argilloso ben esposto e ventilato, che si trova tra il mare Adriatico e le Alpi. Impressiona per il profumo fine e fruttato di pera, con ricordi di noce e mandorla tostata.

### SCHEDA TECNICA

**DENOMINAZIONE VINO:** Pinot Grigio Venezia DOC.

**UVE:** 100% Pinot Grigio.

**ZONA DI PRODUZIONE:** viene prodotto nel podere Le Ronche, ubicato a Fossalta di Piave. "Le Ronche" è il nome della località in cui sono localizzati questi vigneti di Pinot Grigio. Si trova a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle montagne Dolomiti.

**TERRENO:** di origine alluvionale, detto "caranto", composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.

**CLIMA:** mite, con piovosità medio-bassa e temperature estive che permettono un'eccellente maturazione dell'uva.

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

**ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO:** 1986-2009.

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

**VENDEMMIA:** fine Agosto, con piena maturità aromatica delle uve e buona acidità.

**VINIFICAZIONE:** diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta in vasche di cemento a temperatura controllata. 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.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** colore giallo paglierino con riflessi ramati, profumo fine e fruttato di pera, con ricordi di noce e mandorla tostata.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** si abbina ottimamente con antipasti raffinati, menù di pesce e con le uova.

**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 7 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 3 anni dalla vendemmia.

**ALCOL:** 12% vol.

**FORMATI DISPONIBILI:** 375 ml; 750 ml.

**DIMENSIONE BOTTIGLIA 750 ml** (diametro x altezza) mm: 82x300.

**PESO BOTTIGLIA 750 ml E CARTONE kg** (pieni): 1,25 kg/bt 7,80 kg/ct.

**BOTTIGLIE 750 ml PER CARTONE:** 6.

**CARTONI E BT 750 ml PER PALLET:** 6 strati da 19 ct, pari a 114 ct per pallet, 684 bt.

**DIMENSIONE CARTONE** per bottiglia da 750ml (lunghezza x larghezza x altezza) mm: 246x175x305.