

# PINOT GRIGIO

Vino ottenuto da uve Pinot Grigio.

**Zone di produzione:**

Piana Asolana.

**Altitudine:**

ca. 120 m. s.l.m.

**Tipologia di terreno:**

Di medio impasto, con prevalenza argillosa.

**Sistema di coltivazione:**

Sylvoz.

**Cepi per ettaro:**

3000.

**Epoca di vendemmia:**

Prima decade di settembre.

**Metodo di produzione:**

Dopo accurata cernita, l'uva viene pressata in maniera molto soffice.

Il mosto viene raffreddato e lasciato decantare per 12 ore. Successivamente vengono innestati i lieviti e la fermentazione viene condotta a 18° C. Segue travaso a fine fermentazione e conservazione in serbatoi in acciaio inox termocollati alla temperatura di 8°C.

**Affinamento:**

in bottiglia per 30 giorni.

**Caratteristiche organolettiche:**

Colore paglierino con lieve riflesso ramato.

Profumi fruttati, con gradevoli note di pera, mandorle tostate e fieno. Sapore pieno e persistente, armonico e di gradevole freschezza.

**Abbinamento gastronomico:**

Piatti a base di verdura, ideale con il pesce.

**Temperatura di servizio:**

10° C

**Dati tecnici:**

Alcool: 12,5% vol.

Acidità: 5,5 g/lt.

Estratto netto: 18 g/lt.



**AZIENDA AGRICOLA DAL BELLO**

Tel 0423. 949015 - Fax 0423. 949928

email: [info@dalbellovini.it](mailto:info@dalbellovini.it) - [www.dalbellovini.it](http://www.dalbellovini.it)