

Pinot Grigio

DOC Asolo Montello

Vino ottenuto da uve Pinot Grigio DOC Asolo Montello

Zona di produzione:

Piana d'Oriente - vigneti Monte Grappa.

Altitudine:

ca. 120 m s.l.m.

Tipologia di terreno:

Di medio impasto, con prevalenza argillosa.

Sistema di coltivazione:

Guyot

Ceppi per ettaro:

3.000

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 termocontrollati 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:

Primi piatti a base di verdura, ideale con il pesce.

Temperatura di servizio:

10°C

Dati tecnici:

Alcool 12,5% vol.

Acidità 5,5 g/lit

Estratto netto 18 g/lit

