

PINOT GRIGIO

DELLE VENEZIE D.O.C. BIOLOGICO

Zona di produzione: vigneti situati nei dolci declivi di Roncà

Vitigni: Pinot Grigio 100%

Collocazione Geografica: Roncà (VR)

Altitudine: 200 metri s.l.m. **Esposizione:** Sud-Est

Territorio: misto in parte vulcanico ed in parte argilloso

Sistema di allevamento: pergola trentina e guyot

Densità dei Ceppi: per Ha 4000

Epoca di raccolta: generalmente la prima settimana di settembre

Vinificazione: le uve vengono raccolte rigorosamente a mano.

Pigiatura soffice e immediato raffreddamento del mosto.

Fermentazione in serbatoi di acciaio inox termocondizionati,

a bassa temperatura, con sosta prolungata sulle fecce fini

Affinamento: Tre mesi in serbatoi di acciaio inox e riposo di almeno 45 giorni in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo deciso.

Profumo: profumo di fresco, di primavera, di giornate luminose.

Decisamente minerale, con intense ed esuberanti note fruttate.

Sapore: compatto e di carattere, cremoso e prepotente, armonico nell'acidità.

Ottimo ed appagante l'ingresso, con un finale complesso ed elegante.

