

# PINOT GRIGIO

IGT VENETO 2013

---



## DENOMINAZIONE

PINOT GRIGIO IGT DEL VENETO

## TITOLO ALCOLOMETRICO

12,5 % VOL

## ZONA DI PRODUZIONE

VIGNETI NELLA LOCALITÀ MONTE GAZZO IN COMUNE DI CALDIERO

## TIPO DI UVA

100% PINOT GRIGIO

## PRODUZIONE PER ETTARO

11 T

## VENDEMMIA

PRIMI 10 GIORNI DI SETTEMBRE

## TECNICA DI VINIFICAZIONE

DOPO LA RACCOLTA, LE UVE VENGONO DIRASPATE, PIGIATE E LEGGERMENTE PRESSATE.

IL MOSTO VIENE LASCIATO A CONTATTO DELLE FECCE PER CIRCA 12 ORE AD UNA TEMPERATURA MEDIA DI 13 °C, POI INIZIA A FERMENTARE CON L'AIUTO DEI LIEVITI SELEZIONATI. LA FERMENTAZIONE ALCOLICA AVVIENE A 16/18 °C IN VASCHE IN ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA E DURA PER CIRCA 10 GIORNI. QUANDO LA FERMENTAZIONE ALCOLICA È TERMINATA, IL VINO RIPOSA IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX A 16 °C PRIMA DI ESSERE IMBOTTIGLIATO.

## ORGANOLETTICA

GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI, CON SENTORI DI PERA MATURA E FIORI DI CAMPO E UNA LEGGERA NOTA FINALE DI CROSTA DI PANE. IL SAPORE È FINE, FRESCO, SAPORITO, EQUILIBRATO E ONESTO CON BUONA PERSISTENZA AROMATICA

## ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

IDEALE CON CARPACCIO E PARMIGIANO, POLLO ALLA CACCIATORA, SALMONE E ASPARAGI;

## TEMPERATURA D'ASSAGGIO

10-12° C

---

WWW.MONTETONDO.IT

