



Terre di Valgrande

## Pinot Grigio IGT Veneto

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Treviso e Venezia

### **VITIGNI**

Pinot Grigio

### **VINIFICAZIONE**

Dopo una pressatura soffice delle uve, segue la fermentazione alcolica parzialmente in bianco, in vasche di acciaio a temperatura controllata per circa 10 giorni.

Dopo la fermentazione segue una sosta sulle fecce fini, seguita dall'imbottigliamento.

### **DATI ANALITICI**

Acidità totale: 5,80 g/l

Grado alcolico: 12,00 % vol.

### **NOTE ORGANOLETTICHE**

Vino di grande tradizione per le regione delle Venezia. Strutturato ed elegante allo stesso tempo, trova, in queste zone, l'habitat ideale per esprimere al massimo il suo potenziale. Lo caratterizza un bel colore giallo paglierino carico con riflessi ramati. Al naso si presenta floreale e fruttato con sensazioni intense ed avvolgenti di mela e sambuco. Al palato colpiscono le sue note fresche e vellutate di mela, ananas e scorza d'arancio. Perfetto con i frutti di mare, i crostacei ed i fritti di pesce. Colore giallo paglierino con riflessi ramati. All'olfatto note fresche di mela, ananas e scorze d'arancia. Al palato è fresco con una buona persistenza aromatica.

Temperatura di servizio: 11 – 13 °C.

