

Corte
Vittorio

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

Denominazione di Origine Controllata



TIPOLOGIA

Bianco fermo.

ASPETTO AGRONOMICICO

Uve: Pinot Grigio.
Zona di coltivazione: Veneto.
Tipologia del terreno: argilloso- calcareo di origine vulcanica.
Sistema di allevamento: Cappuccina.
Vendemmia: avviene manualmente in bins per il trasporto in cantina nella seconda metà di agosto.

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: stoccaggio del bins a freddo per una notte, per poi essere versato in pressa con il raspo, pressatura soffice in ambiente inerte (saturazione N2), fermentazione a temperatura controllata a 14-16 gradi in tini d'acciaio, successivo travaso e stoccaggio, fino all'imbottigliamento, sulle fecce fini post fermentative.
Affinamento: in tini di acciaio per alcuni mesi, in seguito almeno 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino intenso con lievi nuance dorate;
Profilo olfattivo: al naso la nota verde si apre ad un frutto complesso ed intrigante che ricorda la mela matura e la banana.
Gusto: in bocca potente ma morbido, ritorna la frutta matura con una nota appena accennata di burro.
Gastronomia: perfetto con aperitivo e antipasti, minestre e piatti a base di pesce o carni bianche.
Suggerimenti utili: mantiene le sue caratteristiche per circa 1-2 anni; come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18 gradi) e poco luminosi non soggetti a grossi sbalzi termici.

Temperatura di servizio: 8° - 10 °

Gradazione: 12 % vol.

Residuo Zuccherino: 3,2 gr. /lt.

Acidità Tot.: 5,5 gr. /lt.