

PINOT GRIGIO



Vitigno Pinot Grigio 100%.

Denominazione Pinot Grigio Igt Venezia Giulia (ramato).

Annata 2016.

Tipo di Terreno Pianeggiante, argilloso, alluvionale con presenza di scheletro.

Zona Produzione Comune di San Vito al Tagliamento.

Sistema di allevamento Cordone speronato, 3000 viti per ettaro.

Epoca di vendemmia Prima decade di settembre.

Coltivazione vite Convenzionale.

Modalità di raccolta Meccanica.

Vinificazione Macerazione a freddo per un giorno circa, pressatura soffice, decantazione enzimatica a freddo, pulizia del mosto e fermentazione con lieviti in crema selezionati, affinamento in acciaio con temperatura controllata per evitare fermentazioni secondarie (malo lattica).

Affinamento Acciaio per 10/12 mesi.

Bottiglie prodotte 3000 circa.

Gradazione alcolica 13,0% Vol.

Acidità totale 5,50 g/l.

Residuo zuccherino <4 g/l.

Capacità d'invecchiamento 24 mesi se conservato correttamente.

Note sensoriali Intenso e complesso con note floreali e di frutta matura che ricordano la pera e l' albicocca, al palato elegante, ben strutturato e sapido persistente con una acidità ben bilanciata.

Colore Leggermente ramato dovuto alla permanenza del vino sulle bucce.

Abbinamenti Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure, minestre leggere e carni bianche. Perfetto anche come aperitivo.

Temperatura di servizio 12/14 °C.

salis terrae

