



# TENUTA DEL GIAJ

VINI NATURALMENTE **BIOLOGICI**

## **PINOT GRIGIO DOC VENEZIA** **Certificazione: Biologica e Vegana**

### **UVE:**

Pinot Grigio

### **ZONA DI PRODUZIONE:**

L'azienda si trova nell'area della DOC Venezia

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot, Silvoz

### **VINIFICAZIONE:**

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Macerazione dinamica delle bucce con follatura tradizionale;
- Fermentazione a temperatura controllata.

### **AFFINAMENTO:**

- Fermentazione malolattica;
- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata;
- Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Coltivato in azienda su terreni particolarmente vocati per la loro alta percentuale di argilla e calcare. Il vino è di colore chiaro con leggere sfumature ramate.

Di grande personalità, sapore asciutto, profumo intenso e persistente che ricorda la crosta di pane ed essenze erbacee essiccate.

### **ACCOSTAMENTI:**

Accompagna bene tutti gli antipasti di pesce, la cucina alle erbe e le carni bianche.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

Va servito a 10° C.

### **ANALISI:**

grado alcolico: 12% vol

acidità totale: 5,50 g/l

acidità volatile: 0,2 g/l

### **FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

