

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



## PINOT GRIGIO DOC VENEZIA CANTASTORIE

*Legame fra passato, presente e futuro*

### **CERTIFICAZIONI:**

Biologico – Vegano

### **UVE:**

Pinot Grigio 100%

### **ZONA DI PRODUZIONE:**

L'azienda si trova nell'area della DOC Venezia

### **TERRENO:**

Argilla di origine alluvionale ricca di minerali con un sottile strato di carbonati di calcio denominato Caranto

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Sylvoz

### **VINIFICAZIONE:**

Dopo la diraspatura avviene una breve macerazione a freddo, segue una pressatura soffice e una fermentazione alcolica a basse temperature. L'affinamento prosegue per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata con frequenti bâtonnage.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Giallo paglierino luminoso e vivace. Di buona intensità l'olfatto che riporta a note agrumate di pompelmo rosa subito seguite da una ventata di erbe aromatiche e da ricordi di macchia mediterranea, nel finale un tocco speziato di cardamomo. Il palato è perfettamente corrispondente all'olfatto, equilibrato dall'avvolgente morbidezza che bilancia la decisa sapidità e la freschezza tonica.

### **ABBINAMENTI:**

Accompagna bene tutti gli antipasti di pesce, la cucina alle erbe e le carni bianche. Nella cucina vegana si abbina perfettamente con polpette di grano saraceno e zucchine.

Va servito a 10° C.

### **ANALISI:**

grado alcolico: 12,5% vol

acidità totale: 5,60 g/l

acidità volatile: 0,12 g/l

### **FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 750ml e magnum 1,5 lt

Cartone: 06 bottiglie

