

PINOT GRIGIO DOC VENEZIA

Senza Solfiti Aggiunti

SENZA SOLFITI AGGIUNTI: tre semplici parole che descrivono perfettamente la nostra linea di prodotti destinata ai consumatori più attenti

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:

Doppio capovolto - Sylvoz

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura avviene una pressatura soffice e una fermentazione alcolica a basse temperature. L'affinamento prosegue in serbatoi di acciaio a contatto con la propria feccia fine attivata con frequenti bâtonnage. Travaso e filtrazione vengono svolti in assenza di ossigeno tramite l'utilizzo di gas inerti per proteggere il vino da possibili ossidazioni. Il vino viene imbottigliato senza chiarifiche e stabilizzazioni tartariche per mantenere inalterata la naturalità del prodotto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Coltivato in azienda su terreni particolarmente vocati per la loro alta percentuale di argilla e calcare. Di colore giallo paglierino con leggere sfumature ramate. Di grande personalità, sapore asciutto, profumo intenso e persistente che ricorda la crosta di pane ed essenze erbacee essiccate.

ABBINAMENTI:

Accompagna bene tutti gli antipasti di pesce, la cucina alle erbe e le carni bianche. Nella cucina vegana si abbina perfettamente con millefoglie di zucca, porri e patate.

Va servito a 10° C. Per l'assenza di solfiti consigliamo di consumare il prodotto entro due giorni dall'apertura.

ANALISI:

grado alcolico: 12,5% vol

acidità totale: 5,50 g/l

acidità volatile: 0,2 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

