PINOT GRIGIO
VENEZIA DOC

SQNPI
QUALITÀ SOSTENIBILE
SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

Se obtiene de la vinificación en blanco de la uva mediante prensado suave realizado inmediatamente después de la llegada a la bodega. El mosto se enfría a 10 °C y se limpia de forma natural, entonces se pone en marcha la fermentación alcohólica con el añadido de levaduras seleccionadas y que se mantienen a temperaturas de alrededor de 16 - 18 °C.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS
Vino blanco seco, de color amarillo paja. Se distingue por la finura y la sapidez gustativa y olfativa. Con delicados aromas de pera y manzana verde en el final.

MARIDAJE
Óptimo como aperitivo, combina también con las recetas tanto sencillas como elaboradas a base de verduras y pescado.

VARIEDAD	Pinot Grigio
ZONA DE PRODUCCIÓN	Zona oriental de la provincia de Venecia
ALTITUD	Tierra baja
TIPO DE SUELO	De origen fluvial, aluvional y arcilloso
SISTEMA DE CULTIVO	Sylvoz
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	3.000 - 4.800 cepas por hectárea
FECHA DE VENDIMIA	1ª quincena de septiembre
GRADO ALCOHÓLICO	12,00% vol.
TEMPERATURA DE SERVICIO	10 - 12 °C
COPA RECOMENDADA	Tulipán de tamaño mediano con boca ligeramente cerrada
CONSUMO	2/3 años
CAJA	6/12 botellas
FORMATO (cl)	75

TORRESELLA