



PINOT GRIGIO

Veneto

Indicazione Geografica Tipica

Zona di Produzione:	Giavera del Montello - Treviso - I
Vitigni:	Pinot Grigio
Tipo di allevamento:	Guyot
Sesto d'impianto:	3 x 1 - 3330 ceppi/Ha
Tipo del terreno:	Medio impasto tendente all'argilloso
Produzione:	110 ql./Ha
Epoca della vendemmia:	Terza decade di Agosto - prima settimana di Settembre
Vinificazione:	Vinificazione in bianco dei mosti che dopo una naturale sedimentazione fermentano ad una temperatura tra i 18 e 20°C., segue l'affinamento del vino in serbatoi d'acciaio.
Colore:	Giallo paglierino con lievi sfumature ramete che ricordano il colore dell'uva
Profumo:	Intenso con ricordi di fiori d'acacia, noce moscata e crosta di pane
Sapore:	Gusto vellutato e armonico di corpo ampio e morbido
Accostamenti:	Eccellente con primi elaborati, piatti della cucina marinara e le carni bianche
Temperatura di servizio:	8° - 10°C
Alcool:	12,50% vol.
Zuccheri:	4 g./lt.
Acidità Totale:	5,8 g./lt.



Azienda Agricola Durante