



PINOT GRIGIO D.O.C. DELLE VENEZIE

Este prestigioso vino blanco se distingue por su extraordinaria elegancia y refinada simplicidad. Su característico color amarillo pajizo con reflejos verdosos atrae inmediatamente la atención, preparando el paladar para una experiencia sensorial única. En el primer sorbo, surge un bouquet aromático acompañado de una profunda frescura y una ligera acidez.

Temperatura de servicio: 8 – 10 °C / Graduación alcohólica: 12,5% vol.

DATOS COMERCIALES

DENOMINACIÓN	D.O.C. delle Venezie
TIPO	tranquilo
COLOR	amarillo pajizo claro con reflejos verdosos
AROMA	con el tiempo, su aroma intenso adquiere una nota característica de heno seco
SABOR	elegante, con ligera acidez, bien equilibrado y con buen cuerpo

DATOS AGRONÓMICOS

UVAS UTILIZADAS	Pinot Grigio 100%
UBICACIÓN DE LAS VIÑAS	noreste de la provincia de Treviso, en Véneto
TIPO DE SUELO	textura media de colinas morrénicas
ORIENTACIÓN DE LAS VIÑAS	norte - sur
EXPOSICIÓN DE LAS VIÑAS	este
PERIODO DE LA VENDIMIA	mediados a finales de agosto

DATOS ENOLÓGICOS

VINIFICACIÓN	prensado suave, maceración con las pieles, fermentación en blanco a temperatura controlada
AÑEJAMIENTO	en contenedores de acero inoxidable
MADURACIÓN	aproximadamente 30 días en botella de la comercialización
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	12,5% vol.
ACIDEZ	5,5 g/l

OTROS DATOS

MARIDAJE	ideal con entrantes de mariscos, sopas de pescado, risottos y crustáceos. También indicado para carnes blancas y huevos
TEMPERATURA DE SERVICIO	8 – 10°c
CONSERVACIÓN	conservar en un lugar fresco, alejado de la luz y el calor