

Pinot Grigio delle Venezie



L'uva si presenta di colore grigio-ramato, mentre il vino si offre al consumatore con un colore giallo paglierino brillante. Diventa così indispensabile la vinificazione "in bianco", ed allora è basilare la ricerca del momento ideale per la raccolta e la cura dell'uva in modo da riuscire a catturare tutti i suoi profumi di fieno e mandorla tostata. In bocca si esprime al meglio ampliando i profumi e presentandosi con un sapore asciutto, pulito ed armonico.

UVAGGIO

Pinot grigio in purezza.

IL VIGNETO: *collocazione geografica e caratteristiche*

I vigneti che, situati a nord-ovest di Verona, si prolungano fino al Trentino, hanno età media di circa 30 anni. Il terreno collinare è morenico ed alluvionale di riporto, di natura calcarea e sabbiosa.

GLI IMPIANTI: *il sistema e la densità*

Guyot con circa 5.000 viti/ettaro.

LA VENDEMMIA: *tempi e modi*

Fra fine agosto e i primi di settembre, l'uva viene cernita solo a mano e raccolta in cassette.

LA VINIFICAZIONE

Le uve, al loro arrivo in cantina, vengono avviate subito alla vinificazione. Si procede alla pigiatura a rulli e alla separazione immediata delle bucce dal mosto fiore, per non trasmettere il colore ramato pur mantenendo profumi e tipicità varietale. Si ottiene così un'armonia perfetta tra percezioni olfattive e gustative. Si procede alla fermentazione controllata (circa 16 °C). segue la sosta in acciaio fino alla pulizia dai profumi di fermentazione. Dopo una breve sosta in bottiglia il vino è pronto per la miscela.

PINOT GRIGIO&CUCINA

Eccelle con antipasti, primi e secondi di pesce pregiato o carni bianche; ottimo come aperitivo. Va servito a 10-12 °C.

LA BOTTIGLIA: *dati analitici all'imbottigliamento*

Alcole	12,20
Zuccheri residui	6 grammi/litro
Acidità totale	5,10
Estratto netto	20,60