

## PINOT GRIGIO

*Uve: Pinot Grigio.*

Da più di 50 anni il nostro Pinot Grigio cresce su terreni argillosi ben esposti e ventilati, vicino al mare e alle montagne. Questo bianco colpisce per l'intensità degli aromi, che spaziano dal frutto esotico alle spezie, rivelando al palato ampiezza e notevole persistenza.

### SCHEMA TECNICA

**DENOMINAZIONE VINO:** Pinot Grigio Venezia DOC.

**UVE:** 100% Pinot Grigio.

**ZONA DI PRODUZIONE:** viene prodotto nel podere Le Ronche®, ubicato a Fossalta di Piave. "Le Ronche" è il nome della località in cui sono localizzati questi vigneti di Pinot Grigio. Si trova a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle montagne Dolomiti.

**TERRENO:** di origine alluvionale, detto "caranto", composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.

**CLIMA:** mite, con piovosità medio-bassa e temperature estive che permettono un'eccellente maturazione dell'uva.

**DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO :** 8.400 viti/ha allevate a guyot.

**ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO:** 1986-2009.

**GESTIONE DEL VIGNETO:** al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

**VENDEMMIA:** inizio di settembre, con piena maturità aromatica delle uve e buona acidità.

**VINIFICAZIONE:** diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti, al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** colore giallo paglierino con riflessi ramati, profumo fine e fruttato, molto delicato, di buon corpo, con ricordi di noce e di mandorla tostata.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** si abbina ottimamente con antipasti raffinati, menù di pesce e con le uova.

**CONSERVAZIONE:** in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 7 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 3 anni dalla vendemmia.

**ALCOL:** 12,5-14% vol. (a seconda dell'annata)

**CAPACITA' BOTTIGLIA:** 750 ml.

**DIMENSIONE BOTTIGLIA** mm (diametro x altezza): 82 mm x 300 mm.

**PESO BOTTIGLIA E CARTONE** kg (pieni): 1,210 kg/bt 8 kg/ct.

**BOTTIGLIE PER CARTONE:** 6.

**CARTONI E BT PER PALLET:** 6 strati da 19 ct, pari a 114 ct per pallet, 684 bt.

**DIMENSIONE CARTONE** mm (lunghezza x larghezza x altezza): 250 mm x 167 mm x 295 mm.

