

# PINOT GRIGIO

## ramato

### CARATTERISTICHE

Il Pinot Grigio è davvero un vitigno di grande versatilità e lo dimostra regalandoci ottimi ramati eleganti e bilanciati. Il vetro bianco ne esalta il caratteristico colore delicato. Il suo profumo ricorda molto bene l'uva dalla quale nasce, intenso, caratteristico, fine e fruttato, che ricorda il ribes e il melograno.

Al gusto si presenta morbido, armonico, asciutto e sapido. Ottimo come aperitivo se servito a 10-12 gradi così da esaltarne la finezza e freschezza.

Si accompagna bene a salumi dal gusto delicato come il prosciutto crudo dolce. Perfetto insieme a pasta condita con verdure o crostacei.

### SCHEDA TECNICA

varietà	Pinot Grigio
denominazione	DOC Delle Venezia
anno d'impianto	2007
terreno	limoso/sabbioso
sesto d'impianto	1 x 2,80
potatura	syloz
resa/ettaro	10 t
alcol	12,50 % vol.
acidità	5,10 g/l
ph	3,45

### VINIFICAZIONE

È un vino che proviene da un'accurata selezione di uve Pinot Grigio raccolte a mano e vinificate in ramato; per ottenere la tonalità desiderata, l'uva pigiata viene fatta fermentare per 24 ore a contatto con le bucce, rigorosamente a freddo a 14°C in vasi vinari di acciaio. Si procede dunque al travaso per separare le bucce dal mosto in fermentazione. A fermentazione ultimata si procede ad un ulteriore travaso. Segue una lunga sosta sui lieviti con frequenti batonage che donano complessità e carattere al vino prima di essere imbottigliato.

L'imbottigliamento viene effettuato più volte all'anno per garantire in bottiglia sempre un prodotto fresco e fruttato.



### INFO TECNICHE BOTTIGLIA

cl. 75 | tappo vite



RACCOLTA DIFFERENZIATA. VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE. SEPARA LE COMPONENTI E CONFERISCILE IN MODO CORRETTO.

### SCHEDA ONLINE



### CODICE EAN BOTTIGLIA



### CODICE ITF CARTONE



vini di qualità dal 1427  
solo vini biologici dal 1987  
solo vini vegetariani e vegani dal 2007  
vini senza solfiti aggiunti dal 2009  
vitigni resistenti dal 2015  
vini lieviti indigeni dal 2017

l'esperienza conta



Azienda Agricola GIOL  
Viale della Repubblica 1/6  
31020 San Polo di Piave  
Treviso - Italy  
Tel. +39.0422.855032  
info@giolitalia.it  
www.giolitalia.it