

Pinot Grigio

Ramato

“Poderi”

I nostri poderi storici “la Bicana”, “il Bassonet”, “le Gerette”, “San Giorgio”, “Zanchetta” ancora oggi ci regalano le uve con cui otteniamo vini freschi, fruttati e di grande equilibrio. I filari raffigurati nelle etichette ci ricordano questi terreni che sono lavorati con impegno e soddisfazione da così tante generazioni.

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°C 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 Venezie
anno d'impianto	2007
terreno	limoso/sabbioso
sesto d'impianto	1 x 2,80
potatura	sylvoz
resa/ettaro	10 t
alcool	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



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560737

CODICE ITF CARTONE



18032535560734

dal  1427
GIOL

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

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.com