

Pinot Grigio

senza solfiti aggiunti

“Senza”

Siamo tornati al vino delle origini: lavorazioni minime, senza l'aggiunta di solfiti e di altre innovazioni dell'enologia più recente. Il “Parco Storico” e “la Lia” da sempre ospitano le libellule, insetti dall'origine antichissima simbolo di libertà, equilibrio e purezza.

Caratteristiche

Alla vista si presenta con colore giallo paglierino, un profumo fine ed elegante con delicato bouquet di pesca, frutta gialla e fieno secco.

È un vino asciutto, equilibrato ed armonico che rafforza con efficacia le sensazioni già percepite all'olfatto.

Ottimo con gli antipasti magri, con le minestre asciutte e in brodo, con preparazioni a base di pesce con salse, alla griglia, prosciutto e melone, soufflé.

Temperatura di servizio 10-12°C.

Scheda Tecnica

varietà	Pinot Grigio
denominazione	DOC Delle Venezie
anno d'impianto	1999 e 2007
terreno	sabbioso e limoso, argilloso e limoso
sesto d'impianto	1 x 2,80
potatura	cordone libero, guyot
resa/ettaro	10 t
alcool	12,50 % vol.
acidità	5,80 g/l
ph	3,40

Vinificazione

Raccolta manuale delle uve all'ottimale grado di maturazione tecnologica e fenolica, pigiadiraspatura, pressatura, decantazione statica dei mosti, sfecciatura e inoculo con lieviti selezionati. Fermentazione controllata a freddo, 14°C. A fine fermentazione si procede al travaso e al mantenimento del vino sulle proprie fecce nobili con periodici batonage. L'imbottigliamento viene effettuato più volte l'anno per garantire in bottiglia sempre un prodotto fresco: il vino viene stabilizzato e imbottigliato asetticamente previa filtrazione sterile.

INFO TECNICHE
BOTTIGLIA

cl. 75
tappo vite



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560645

CODICE ITF CARTONE



1 8032535560642

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