

Pinot Grigio

Spumante Extra Dry

“Simmetrie”

La pianta originale del Castello era su base quadrata e attorno a questo nucleo storico si sono successivamente progettati gli spazi in maniera perfettamente simmetrica. Allo stesso modo, nel vino la simmetria regola i vari componenti sensoriali, donando un'esperienza olfattiva e gustativa ancor più piacevole e bilanciata.

INFO TECNICHE
BOTTIGLIA

cl. 75
tappo sughero

Caratteristiche

Spumante dal perlage fine e persistente dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, dal profumo fruttato, di buona intensità, con note di frutta a polpa bianca, mela e pesca, e con note floreali di glicine e fiori d'acacia; il bouquet si completa con sentori di scorza di pane e lievito. Il gusto è caratterizzato da un sapore gradevolmente acidulo, buona struttura, gradevole e armonico, delicatamente secco. Ottimo come aperitivo e per i brindisi, accompagna bene la pasticceria secca. Si accosta piacevolmente a primi piatti e risotti, antipasti di verdure e a base di pesce leggero, minestre asciutte o in brodo. Servire a 8-10°C.

Scheda Tecnica

varietà	Pinot Grigio
denominazione	DOC Delle Venezie
anno d'impianto	2004/2007
terreno	argilloso a scheletro prevalente/sabbioso e limoso
sesto d'impianto	1,00 x 2,80
potatura	syloz su contropalliera
resa/ettaro	14 t
alcol	11,50 % vol.
zuccheri residui	15 g/l
acidità	5,70 g/l
ph	3,30
pressione	4,5 bar

Vinificazione

Raccolta meccanica delle uve all'ottimale grado di maturazione tecnologica, pigiadiraspatura, pressatura, decantazione statica dei mosti a freddo e inoculo con lieviti selezionati. Fermentazione controllata a freddo, 14°C.

A fine fermentazione si procede al travaso, leggera chiarifica per la stabilizzazione proteica e successiva filtrazione. L'imbottigliamento avviene a seguito di una rifermentazione indotta in recipienti di acciaio chiusi (autoclavi). Il vino per un mese aumenta la sovrappressione interna di circa 5 atmosfere fino a terminare la fermentazione; a questo punto si procede con la chiarifica e la filtrazione finale.



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560041

CODICE ITF CARTONE



1 8032535560048



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