

Pinot Grigio

“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

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 meccanica delle uve all'ottimale grado di maturazione tecnologica e fenolica, pigiadiraspatura, pressatura, decantazione statica dei mosti, sfeccatura 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 560829

CODICE ITF CARTONE



1 8032535560826



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