



**Pinot Grigio  
delle Venezie D.O.C.**

Provenienza: da nostri vigneti di Pradamano (Ud)

Maturazione: primi di settembre

Allevamento: Cordone Libero, Guyot

Densità viti: 5000 piante/ettaro

Terreno: medio impasto, ricco di microelementi, con struttura calcarea.

Vinificazione: dopo la raccolta delle uve, gli acini ed i grappoli interi, senza subire lacerazioni, vengono sottoposti a pressatura soffice da cui si ottiene il “mosto fiore”. Segue la decantazione statica a freddo del mosto, per l’eliminazione delle parti solide in sospensione. Con l’inoculo di lieviti selezionati inizia la fermentazione ad una temperatura controllata di 18 °C. Il vino viene così travasato e posto ad affinare per alcuni mesi in tini d’acciaio prima della vendita.

Grado: 12 – 12,5 % vol.

Zuccheri: 4 gr. lt.

Acidità: 5,5 gr. lt.

Descrizione: vino dal colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli, secco, morbido e armonico, dal profumo elegante e intenso, piacevolmente fruttato.

Abbinamenti: antipasti magri, minestre delicate, risotti, zuppe e piatti di pesce. Viaggia bene col baccalà alla vicentina. Servire a 10-12 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.

**Gran Menzione Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2010**