

PINOT GRIGIO VENETO IGT

<i>Ubicazione:</i>	Pianura di Treviso, lungo il fiume Piave
<i>Terreno:</i>	Argilloso
<i>Varietà:</i>	Pinot Grigio
<i>Età media del vigneto:</i>	5 - 10 anni
<i>N° ceppi x Ha:</i>	3.000 - 3.200
<i>Produzione media:</i>	190 quintali.
<i>Resa hl x Ha:</i>	120 - 130
<i>Acidità totale gr/l:</i>	6,05
<i>Alcool svolto:</i>	12,5%
<i>Pressione:</i>	/
<i>Residuo Zuccherino gr/l:</i>	3 - 5
<i>P.H.:</i>	3.20 - 3.30
<i>So2 totale gr/l:</i>	125 - 150
<i>Vinificazione:</i>	Vinificazione in bianco dopo spremitura soffice delle uve e fermentazione a temperature controllata.
<i>Caratteristiche:</i>	Vino con una personalità marcata, abbastanza complesso, le cui uve danno sensazioni piacevoli e persistenti.
<i>Colore:</i>	Giallo paglierino con riflessi ramati.
<i>Bouquet:</i>	Profumi varietali tipici con speciali note fruttate e speziate.
<i>Gusto:</i>	Armonico, ben bilanciato, di corpo.
<i>Abbinamenti:</i>	Ottimo in abbinamento con paste e piatti di pesce.
<i>Temperatura di servizio:</i>	10 - 12° C.
<i>Durata per il consumo:</i>	24 mesi.

<i>Codice EAN bottiglia:</i>	8029061000660
<i>Codice EAN cartone:</i>	8029061001384
<i>Bottiglie x cartone:</i>	6
<i>Cartoni x paletta:</i>	125 (5 strati x 25 cartoni)
<i>Paletta:</i>	EPAL

