



Pinot Grigio cl. 75 tappo vite screw cap

PINOT GRIGIO

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, preparazioni a base di pesce con salse, alla griglia, prosciutto e melone, soufflé.

Temperatura di servizio 10-12°.

characteristics

Pale straw yellow with an elegant delicate nose characterised by notes of peach and apricot and sun-dried hay. The crisp, balanced, well-orchestrated palate closely echoes the nose. Excellent with vegetable hors d'oeuvres, soups and starters, grilled fish with sauces, Parma ham and melon, and soufflés. Serving temperature: 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
alcol	12,20 % vol
acidità	5,80 g/l
ph	3,40

profile contents

grape varieties	Pinot Grigio
appellation	DOC delle Venezie
year of planting	1999 and 2007
soil	sand and silt, clay and silt
vine spacing	1.00 x 2.80 m
pruning	free cordon and guyot
yield/hectare	10 t
alcohol content	12.20 vol. %
acidity	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, sfecchiatura 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.

vinification

Manual harvest at optimum technological and phenolic ripeness, crushing-destemming, pressing, settling, racking off and addition of cultured yeasts. Controlled cold fermentation at 14°C. Fermentation is followed by racking, and the wine is kept on the fine lees with regular batonage. Bottling is carried out several times a year in order to ensure that the product is always fresh: the wine is stabilised and bottled in sterile conditions following aseptic filtration.



www.castellogabriel.com