

# PINOT GRIGIO



## **TIPOLOGIA**

Breganze Doc.

## **COLLOCAZIONE DEL VIGNETO**

Località Fortelongo a San Giorgio di Perlena.

## **GIACITURA E TIPO DI TERRENO**

Colline vulcaniche a 300 s.l.m. con esposizione a sud-ovest.

## **VARIETÀ DI UVA**

Pinot Grigio 100%.

## **VINIFICAZIONE**

Pressatura soffice quindi fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata a 18-20 gradi.

## **AFFINAMENTO**

In vasche di acciaio inox per 6 mesi.

## **TENORE IN ALCOLI**

13% vol.

## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8-10° C.

## **COLORE**

Giallo paglierino con riflessi ramati.

## **PROFUMO**

Floreale, fruttato, con delicato sentore di acacia, banana e ananas.

## **GUSTO**

Secco, di ottimo corpo, armonico con un'elegante persistenza aromatica varietale.

## **ABBINAMENTO**

Piacevole aperitivo, con antipasti di mare, pesce alla griglia, apprezzabile con carni bianche abbinato a salse dolci.

Il Pinot Grigio è una mutazione gemmaria del Pinot Nero ed è di origine francese. È una varietà molto complessa e la sua coltivazione richiede particolare attenzione. L'azienda Vitacchio lo piantò fin dagli anni 60, imparando a conoscere le sue peculiarità e ottenendo dei vini di ottima struttura con un sapore vellutato e morbido.