

Pinot Grigio



TIPOLOGIA	Vino bianco secco
DENOMINAZIONE	Breganze Doc
COLLOCAZIONE DEL VIGNETO	Località Fortelongo a San Giorgio di Perlena
GIACITURA E TIPO DI TERRENO	Colline vulcaniche a 300 s.l.m. esposizione a sud-ovest
VARIETÀ DI UVA	Pinot Grigio 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot capovolto detto "archetto alla cappuccina"
VENDEMMIA	Manuale nella prima decade di settembre
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
ACIDITÀ	6,3 g/l
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.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10° C
ABBINAMENTO	Piacevole aperitivo, con antipasti di mare, pesce alla griglia, apprezzabile con carni bianche abbinate 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.
