

PINOT GRIGIO

IGT Veneto
annata 2014



Produttore	Az. Ag. Ongaresca
Zona di produzuine	Costabissara - Vicenza
Esposizione	Collinare con esposizione sud-est
Altitudine	180/250 m s/l
Natura del suolo	Tufaceo, argilloso
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Varietà	Pinot Grigio 100%
Anno impianto vigneti	2005
Densità impianto	3800 circa/ha
Vinificazione	L'uva raccolta in casse viene diraspata e pigiata. Dopo pressatura soffice il mosto decanta a freddo per 12-24 ore. Il mosto illimpidito viene fermentato alla temperatura controllata di circa 16 °C e conservato con le fecce fini per 3-4 mesi. Nessun affinamento in barriques e fermentazione malolattica.
Vendemmia	Manuale in casse da 15Kg
Quantità prodotta	2.000 bottiglie
Alcool	13,00% Vol.
Caratteristiche	Il colore è giallo paglierino. All'olfatto è piacevolmente floreale con note evidenti di gelsomino, albicocca, banana, e fiori di campo. Al gusto riflette l'annata 2013 con un entrata leggermente tesa, con una piacevole vena minerale e un ottima persistenza.
Abbinamento	Il grande successo di questo vino è dovuto alla sua "semplice" importanza ed alla grande duttilità a tavola. Ottimo come aperitivo, con formaggi giovani, con salumi. Particolarmente indicato per i piatti, zuppe e frittore di pesce.
Temperatura di servizio	8°C - 10°C