

PINOT GRIGIO

VENETO



Produttore	Az. Ag. Ongaresca
Area di Produzione	Costabissara - Vicenza
Esposizione	Collinare con esposizione a sud-est
Altitudine	180-250 m s/l
Natura del Suolo	Tufaceo, Argilloso
Sistema di allevamento	Cordone Speronato
Varietà	100 % Pinot Grigio
Vinificazione	L'uva raccolta in grappoli 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 16° e conservato con le fecce fini per 3-4 mesi. Nessun affinamento in barriques e fermentazione malolattica.
Vendemmia	Manuale in cassette da 15 kg
Densità impianto	3800/ha appr.
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. Entrata leggermente tesa, con piacevole vena minerale e 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 zuppe e frittiture di pesce
Servizio	8°C - 10°C