

# Pinot Grigio Doc Venezia



## VINIFICAZIONE

È senza ombra di dubbio uno dei vitigni tra i più importanti della nostra produzione. Il nostro Pinot Grigio con bassa presenza di solfiti è prodotto da vitigni di nostra proprietà e da uve selezionatissime da agricoltura biologica.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Oltre all'occhio, avvinto dalle sue sfumature che vanno da un colore giallo chiaro al colore della sabbia, questo vino colpisce il naso con il suo profumo leggermente fiorito di margherita, fruttato di mela e pera matura. Il sapore risulta morbido ed armonico, leggermente amarognolo. Piacevole il finale dai ritorni agrumati riconducibile al pompelmo rosa. Il gusto è decisamente schietto e sincero, di grande bevibilità e gradevolezza.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, si sposa bene con la cucina alle erbe, gli antipasti, i risotti e secondi di pesce.

## PREMI E RICONOSCIMENTI



Medaglia d'argento  
Mundus Vini Spring Tasting 2018

83 punti  
Mundus Vini Spring Tasting 2019

87 punti  
Mundus Vini Spring Tasting 2021



Medaglia di bronzo  
Decanter World Wine Awards 2018



Medaglia di bronzo  
BioMillesime 2022



Medaglia d'argento  
XX concorso Città del Vino  
2022



3 rosoni Guida AIS 2019



3 rosoni Guida AIS 2020



3 rosoni Guida AIS 2021



3 rosoni Guida AIS 2023



## CARATTERISTICHE DI BASE

<b>VITIGNO</b>	100% Pinot Grigio
<b>AREA DI PRODUZIONE</b>	Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	calcareo argilloso
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Sylvoz

## DATI TECNICI



<b>DENOMINAZIONE</b>	Pinot Grigio Doc Venezia
<b>GRADO ALCOLICO</b>	12.50 % vol
<b>ZUCCHERI</b>	4.00 g/l
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	10 – 12°C
<b>FORMATI DISPONIBILI</b>	Bottiglia da 750 ml