

Pura Terra



PINOT GRIGIO D.O.C. DELLE VENEZIE



UVE

Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE

D.O.C. Delle Venezie

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Alluvionale, misto a ghiaia e sabbia

SISTEMA DI IMPIANTO

Cordone speronato

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Alta

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di agosto

DISPONIBILITÀ

Primavera inoltrata

GRADO ALCOLICO

12,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

3 g/lit

ACIDITÀ TOTALE

5,6 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

DURATA

Quattro anni

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

Le uve vengono sottoposte ad una pigiatura e pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene vinificato in bianco a una temperatura di 17° - 18°C. Sosta del vino sul deposito fine a circa 12° - 13° fino a primavera per ottenere una struttura più morbida e complessa.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli. Profumo elegante con note di frutta esotica e sentori freschi di mela, pera e fiori bianchi come glicine e acacia. Al palato si presenta con una fine acidità accompagnata da una piacevole sapidità e persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo, può accompagnare piatti a base di pesce, carni bianche o verdure.