CLASSICI

Pinot Grigio Venezia D.O.C.



NOTE DI PRODUZIONE IN VIGNETO
Varietà: Pinot Grigio 100%
Tipo di terreno: argilloso calcareo di origine alluvionale
Densità dell'impianto: 3.500 - 4.500 ceppi per ettaro
Produzione: 150 q.li/ettaro
Sistema di allevamento: Sylvoz
Epoca di vendemmia: fine agosto - inizio settembre

NOTE DI LAVORAZIONE IN CANTINA
Le uve vengono vinificate in bianco. Alla raccolta segue una pressatura soffice e una volta conclusa la fermentazione, condotta a basse temperature (16-18 °C) per 15 giorni circa, il vino viene posto ad affinare in serbatoi d'acciaio a contatto con le fecce fini, per un periodo ideale al raggiungimento del miglior equilibrio e della massima finezza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: giallo paglierino brillante.
Aromi: frutta bianca, in particolare pera e mela golden. Finale con eleganti note floreali e agrumate.
Gusto: asciutto, deciso, pieno, armonico e sapido.

ABBINAMENTI
Eccellente come aperitivo, si abbina in modo sublime con insalate di mare, con primi piatti, sia di carne che di pesce, con zuppe saporite e persino con carni bianche.

TEMPERATURA E BICCHIERE DI SERVIZIO
Temperatura: 10-12 °C
Bicchiere: tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente.

COME INDICARE NELLA CARTA DEI VINI
Pinot Grigio Venezia DOC " Linea Classici " - Ornella Bellia Wines

MODALITA' DI CONSERVAZIONE
Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

INFORMAZIONI TECNICHE
Grado alcolico: 12,50 % Vol.
Zuccheri: 3 - 4 gr/l (secco)
Acidità Totale: 5,80 - 6,50 gr/l
Ph: 3,20 - 3,40
Contenuto in solfiti: 80 - 120 mg/l (oltre il 40% in meno rispetto al limite legale}

CONFEZIONAMENTO
- Formati bottiglia disponibili: bottiglie da 750 ml
- Confezioni disponibili: scatole da 6 bottiglie coricate verticalmente
- Confezioni per pallet: 110 scatole da 6 bottiglie con file da 22 scatole

ORNELLA BELLIA
VENEZIA WINES
la Forza della Famiglia