



# Pinot Grigio DOC Delle Venezie

Il terreno di provenienza è sito in una frazione di Conegliano, una zona collinare esposta ad ovest, dove un microclima idoneo permette una maturazione non troppo precoce di una varietà che, al contrario, è tra le prime ad essere vendemmiate.

La vinificazione in bianco, separando le bucce dal mosto già dalla fase di pressatura, ma solo dopo una leggera macerazione a freddo che dona a questo vino il classico color ruggine, appena attenuato.

---

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Zona collinare della Marca Trevigiana

**VITIGNO:**

Pinot Grigio

**FORMA DI ALLEVAMENTO:**

Cordone Speronato (G.D.C.)

**VENDEMMIA:**

20 - 30 agosto

**RESA:** Variabile di molto in base all'annata (~135 q.li / ha)

**TECNOLOGIA ADOTTATA:**

Vinificazione in bianco con pressatura soffice dopo leggera macerazione a freddo

**AFFINAMENTO:**

Minimo 180 giorni in acciaio

**ALCOL:** 12,5 % vol

**RESIDUO ZUCCHERINO:**

Nessun residuo

**ACIDITÀ:** 5,4 g/l

**CONSERVAZIONE:** In luogo fresco e asciutto, bottiglie verticali

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 - 8 °C

**PROFUMO:** Note di mela "golden" e mela "renetta"

**GUSTO:** Delicatamente sapido e deciso, avvolgente e morbido

**ABBINAMENTI:**

Carni bianche o pesci stufati

---

# leRughe