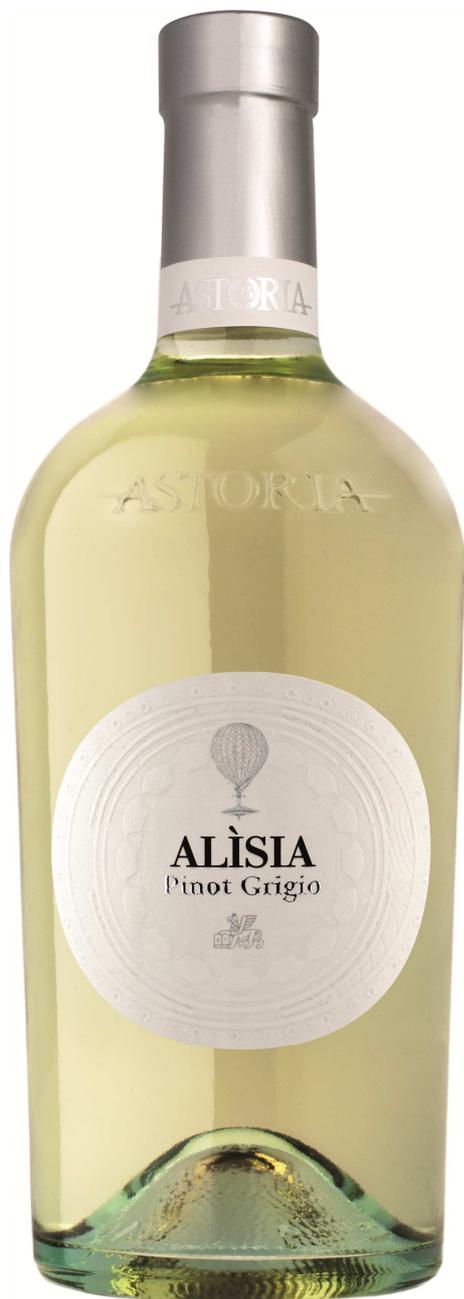


“ALÍZIA” PINOT GRIGIO I.G.T.

Vino tranquillo



✓ ZONA DI PRODUZIONE

Terreni di pianura e collinari (150-200 m. s.l.m.) delle Venezie.

Vigneti con 4000/6000 ceppi per ettaro con una età variabile dagli 8 ai 14 anni.

Produzione media di 1,5/2 kg per ceppo pari a 80/90 q.li per ettaro.

Uve: Pinot Grigio.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

✓ TECNOLOGIA

La vendemmia avviene manualmente verso la fine di agosto a cui fanno seguito la pressatura soffice delle uve, la decantazione statica del mosto e la sua fermentazione primaria a 18/19°C con lieviti selezionati. Il vino nuovo viene mantenuto sulle fecce nobili per qualche settimana e dopo filtrazione e stabilità tartarica si procede all'imbottigliamento. Sosta in bottiglia per qualche mese.

✓ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con sfumature dorate.

Odore: intenso, fruttato con ricordo di fieno, di mallo di noce fresco, fine ed elegante.

Sapore: vellutato, armonico, caratteristico e signorile.

✓ CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 12.00 - 13.00

Zuccheri, g/l 5.50 - 6.50

Acidità totale, g/l 5.00 - 6.00

✓ TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12° C, stappato al momento.

✓ MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

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

✓ COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

“Alisia” Pinot Grigio I.G.T. - Astoria

Astoria - 137 [lt.0,75]

