



LA GIARETA



PINOT GRIGIO 2016 DELLE VENEZIE I.G.T.

CARATTERISTICHE

Denominazione: Veneto, Igt delle Venezie

Vitigno: 100% Pinot Grigio

Zona di produzione: Veneto, Valdadige e altre.

Vinificazione: Pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata di 14-16°C.

Affinamento: In vasche d'acciaio per almeno 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino. Struttura forte e aroma di frutta a polpa bianca. Acidità ben bilanciata e finale persistente.

Abbinamento: si accompagna bene a carni bianche, piatti di pesce e pasta con sughi bianchi.

Produzione: 35000 bottiglie (750ml)

Chiusura: Tappo a vite

Temperatura di servizio: 10-12°C

Gradazione alcolica: 12,35%

Acidità totale: 6,23g/l

Resa per ettaro: 95 hl

Bicchieri: Vino bianco giovane

Data di rilascio: Maggio 2017

Zuccheri: 4,1g/l

Estratto netto: 19,5 g/l

FEATURES

Denomination: Veneto, Igt delle Venezie

Varietal: 100% Pinot Grigio

Production zone: Veneto, Valdadige and other cooler climate.

Vinification: Soft pressing with fermentation at 14-16°C.

Maturation: In stainless steel tanks for at least 3 months.

Tasting notes: Straw yellow colour. Well structured wine with flavours of white fleshed fruits, a good acidity balance and lingering finish.

Food pairing: With the meat, fish and pasta with cream sauces.

Production: 35000 bottles (750ml)

Closure: Screw cap

Serving temperature: 10-12°C

Release date: May 2017

Alcohol: 12,35%

Residual sugar: 4,1 g/l

Total acidity: 6,23 g/l

Net extract: 19,5 g/l

Yield per hectare: 95 hl

Suggested glass: Young white wine

