

I VINI DELLA FATTORIA



PINOT GRIGIO DOC VENEZIA

Uve

Pinot Grigio

Zona di produzione

Lison Pramaggiore

Vinificazione

- Pulizia e raffreddamento delle uve
- Macerazione dinamica delle bucce con follatura tradizionale
- Fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

- Fermentazione malolattica
- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata
- Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio

Caratteristiche Organolettiche

Coltivato in azienda su terreni particolarmente vocati per la loro alta percentuale di argilla e calcare.

Il vino è di colore chiaro con leggere sfumature ramate.

Di grande personalità, sapore asciutto, profumo intenso e persistente che ricorda la crosta di pane ed essenze erbacee essiccate.

Accostamenti

Accompagna bene tutti gli antipasti di pesce, la cucina alle erbe e le carni bianche.

Temperatura di servizio

Va servito a 10°C.

Formati disponibili

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

Analisi

Grado alcolico: 12% vol

Acidità totale: 5,50 g/l

Acidità volatile: 0,2 g/l

AZIENDA AGRICOLA

Via Navegauro, 32
Bovolenta (PD)
Tel. 049 9556362

LAVORAZIONE CARNI

Via Degli Artigiani, 1
CARTURA (PD)
Tel. 049 9556362

PUNTI VENDITA

- Piazza Erbe - Sotto Salone, 1/2 - PADOVA Tel. 049 654380
- Via Vicenza, 12 - PADOVA Tel. 049 8711568
- Via G.Parini, 2 - PONTE SAN NICOLÒ (PD) Tel. 049 8961534

www.fattoriaalleorigini.com