



PINOT GRIGIO 2013		
Vigneto	Varietà	Pinot Grigio 100%
	Allevamento	Guyot
	Esposizione	Nord-Sud
	Tipologia di terreno	Medio impasto con prevalenza di ghiaie alluvionali
	Comune	Remanzacco Frazione Orzano
	Densità di impianto	4.830 ceppi/ha
	Resa per ettaro	33 q
Vendemmia		Manuale, in cassetta
Fermentazione malolattica		Non svolta
Affinamento		Acciaio 10 mesi Bottiglia 36 mesi
Analisi	Gradazione alcolica	13,84% v/v
	Anidride solforosa totale	83 mg/l
	Acidità totale	4,67 g/l
Note di degustazione	Temperatura di servizio	10 ÷ 12°C
	Esame visivo	Giallo paglierino con note ramate
	Esame olfattivo	Frutta tropicale, sentori speziati
	Esame gustativo	Sapidità ed armonia con chiusura lunga
	Accompagnamenti	Primi piatti, risotti, prosciutto, zuppe di pesce