

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE



Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY



100% Pinot Grigio



12°/14°



750ml



12,5%

%ALC



3g/lt



5,4g/lt

Terreno

Terreni aerati e ricchi di scheletro della pianura compresa tra le province di Treviso e Pordenone

Sistema di allevamento

Guyot

Vendemmia

Manuale ad inizio settembre a piena maturazione.

Vinificazione

Il vino viene lavorato in iper-ossigenazione: una volta arrivato in cantina, l'uva viene pigiata, diraspata, pressata e il mosto viene iper-ossigenato. L'iper-ossigenazione si ottiene travasando l'aria al mosto e aggiungendoci dell'ossigeno liquido. Al termine della vinificazione, il prodotto viene mandato in affinamento, viene conservato sulle sue fecce di lievito. Queste, poi, durante il periodo che va da novembre a marzo, cedono delle sostanze che danno proteine e precursori aromatici che vanno ad arricchire il bouquet del vino.

Aspetto

Vino bianco.

Giallo paglierino vivace con riflessi verdolini 

Profumo

Olfatto di frutta esotica, il mango alternato alla pesca, note di erbe aromatiche, come l'alloro e la maggiorana, finale con nota di mandorla.

Sapore

Sorso pieno condotto da estrema freschezza e verticalità. Una succosa intensità gustativa di mango e pesca che si alternano a dei fiori gialli e sentori di nespola.

Abbinamento

Ideale con primi piatti come risotto di pesce o con finger food vegetariani

AWARDS



Anna Spinato Azienda Vinicola

Via Roma 106,
31047 Ponte di Piave TV - Italy
T +39 0422 857927
info@spinato.it
www.spinato.it