



Pinot Grigio Doc delle Venezie



VIGNETO

Tipo: bianco

Varietà: Pinot Grigio 100%

Zona produzione: Carboncine-Grave di Papadopoli

Comune: Roncade - Cimadolmo

Anno di impianto: 2003 - 1991

Densità di impianto: 5.000 - 2.500 ceppi ettaro

Resa ettaro: 9.000 kg/ha - 10.000 Kg/ha

Resa per pianta: 1,80 - 4,00 kg/ceppo

Sesto d'impianto: 2,50 x 0,80 - 3,30 x 1,25

Superficie: 2,00 ha - 7,00 ha

Sistema di allevamento: guyot - sylvoz

Tipologia di terreno: argilloso (50-60%) zona Carboncine e scheletro prevalente zona Grave di Papadopoli

Epoca di vendemmia: terza decade di agosto

Raccolta: meccanica

VINIFICAZIONE

Illimpidimento: statico a freddo

Recipiente di fermentazione: 100% acciaio

Temperatura di fermentazione: 18/20°C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15 gg.

Fermentazione malolattica: no

Maturazione: 6 mesi sui lieviti

Imbottigliamento: Maggio 2023

Affinamento in bottiglia: 30 gg

DATI TECNICI

Denominazione: DOC delle Venezie 2022

Grado alcolico: 13,00 % in Vol.

Acidità totale: 5,20 gr/l.

pH: 3,32

Solforosa totale: 70 mg/l (massimo consentito: 200 mg/l)

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 10/12°C.

Colore: giallo paglierino carico.

Olfatto: profumo intenso ed elegante che ricorda la frutta gialla matura con pesca e albicocca e la frutta esotica con ananas e mango. Nel finale emergono le note floreali con fiori bianchi e una leggera nota minerale.

Gusto: elegante, caldo, morbido, salato, ricco, di ottima struttura, acidità presente e bilanciata, ripete in bocca le sensazioni fruttate percepite all'olfatto, finale asciutto e persistente.

In cucina: Elegante ma di forte personalità, con sentori di frutta bianca matura ben equilibrati, saprà sorprendere i palati più fini.

I risotti e le zuppe di pesce, gli antipasti di molluschi e crostacei, la Granseola alla Veneziana e le seppie in gratella saranno egregiamente accompagnati da questo vino. E' da provare anche con prosciutti importanti leggermente affumicati e formaggi a pasta molle.

Tenuta Santomè

Via Carboncine, 71 - 31056 Roncade loc. Biancade (TV)

Tel. +39 0422 848189 - info@tenutasantome.com