



## 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