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 lievitii
Imbottigliamento: Febbraio 2026
Affinamento in bottiglia: 30 gg

DATI TECNICI
Denominazione: DOC delle Venezie 2025
Grado alcolico: 13,00 % in Vol.
Acidità totale: 5,00 gr/l.
pH: 3,32
Solforosa totale: 63 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