



## PINOT GRIGIO

**Zona vinicola:** Lison Pramaggiore DOC

**Vitigno:** Pinot Grigio in purezza

**Vigneto:** Belfiore / località Boa

**Terreno:** argilloso calcareo

**Densità di impianto:** 4200 piante per ha doppio capovolto

**Epoca di vendemmia:** fine agosto, prima settimana di settembre

**Vinificazione:** vinificato in bianco, pressatura soffice delle uve intere, decantazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata.

**Affinamento:** 5 mesi in vasche di acciaio e 2 mesi in bottiglia

**Gradazione:** 13°

**Acidità totale:** 6

**Colore:** giallo paglierino con riflessi leggermente ramati che richiamano il colore della buccia d'uva

**Profumo:** fresco e fruttato con note di mela verde da giovane

**Sapore:** pieno con ottimo corpo e notevole morbidezza

**Accostamenti con i cibi:** si abbina molto bene ai primi piatti, al pesce e alle carni bianche, dando e ricevendo importanza. Va servito alla temperatura di 10°C