



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



BORG STAJNBECH di Adriana Marinatto Valent
Via Belfiore, 109 - 30020 Pramaggiore - Venezia - Italia
Tel. +39 0421 799929 - Fax. +39 0421 203427 www.borgstajnbech.com