

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA



PINOT GRIGIO

GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

PINOT GRIGIO

Classificazione: Garda d.o.c. Pinot Grigio

Tipo di vino: bianco secco.

Prima annata di produzione: 1994

Zona di produzione: i vigneti sono ubicati sulle colline moreniche nell'entroterra della sponda orientale del lago di Garda.

Tipo di terreno: argilloso calcareo, di origine morenica

Uve: Pinot Grigio 100%

Sistema di allevamento: Guyot.

Resa per ettaro: 90 q

Epoca di vendemmia: fine agosto / inizio settembre.

Vinificazione: la lavorazione delle uve mira a favorire la miglior espressione aromatica dei vitigni d'origine, attraverso la macerazione prefermentativa a freddo delle uve, la pressatura soffice e la fermentazione a temperatura controllata tra i 16 e i 19 gradi.

Affinamento: in acciaio inox a bassa temperatura con successivo affinamento in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino.

Profumi: nitide ed eleganti note di mela renetta, pera, fiori bianchi ed accenni agrumati, accompagnati da una leggera vena minerale.

Gusto: morbido al palato, è caratterizzato da una buona freschezza e da una piacevole presenza fruttata.

Abbinamenti: oltre all'aperitivo, si accompagna con gli antipasti, con le paste con ragù di pesce, con i piatti di pesce di mare e di lago in genere, con i primi piatti a base di verdure, con il roast beef freddo, con le carni bianche lessate, con le lumache alla borgognona, con i formaggi giovani.

Note: I vigneti sono situati ai piedi del Monte Baldo, definito da secoli Hortus Europae, Giardino botanico d'Europa.

Alcol: 12,5%

Temperatura di servizio: 10°/12°C

Cristoforetti  *Delibasi*

FAMIGLIE, VIGNE E OSPITALITÀ IN TERRA VENETA

Località Canova, 2 - 37011 Calmasino - Verona - Italia - Tel. 045 7236448 - Fax 045 7236704
info@vignativillabella.com • www.vignativillabella.com