



**VIGNA DI PESINA**  
**Pinot Grigio delle Venezie**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Classificazione:** Pinot Grigio delle Venezie I.G.T.

**Tipo di vino:** bianco secco

**Prima annata di produzione:** 1994

**Zona di produzione:** i vigneti sono ubicati sulle colline moreniche che circondano Pesina di Caprino Veronese, nell'entroterra della sponda orientale del lago di Garda

**Tipo di terreno:** argilloso

**Uve:** Pinot Grigio 95%, Pinot Bianco 5%

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 90 q

**Epoca di vendemmia:** fine settembre

**Vinificazione:** la lavorazione delle uve mira a favorire la miglior espressione aromatica dei vitigni d'origine, attraverso la macerazione a freddo delle uve, la pressatura soffice e la fermentazione a temperatura controllata tra i 18 e i 20 gradi

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

**Numero di bottiglie prodotte:** 30.000

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** giallo paglierino

**Profumi:** nitide ed eleganti note di mela e di susina bianca, accompagnate da una leggera vena minerale

**Gusto:** asciutto al palato, è caratterizzato da una buona freschezza e da una piacevole presenza fruttata

**Abbinamenti:** si accompagna con gli antipasti, con le paste con ragù di pesce, con i piatti di pesce di mare 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:** Pesina è situata ai piedi del Monte Baldo, definito da secoli Hortus Europae, Giardino botanico d'Europa

**Alcol:** 12,5%