



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%