

PINOT GRIGIO DOC TENUTE SALVATERRA

Denominazione: **Pinot Grigio delle Venezie Doc**
Annata: **2018**
Vitigni: **Pinot Grigio 100%**

IL TERRITORIO:

Collocazione Geografica: **Tenuta di Oliosi**
Altezza: **300 metri slm**
Esposizione: **sud est**
Tipologia di terreno: **ghiaioso coperto da uno strato di terra ricca di humus**
Sistema di allevamento vigneto: **guyot**
Anno di impianto delle viti: **2008**
Densità di impianto: **5.600 viti ad ettaro**
Conduzione dei vigneti: **con agricoltura sostenibile e grande attenzione ai cicli naturali**

VINIFICAZIONE ED INVECCHIAMENTO:

Vendemmia: **fine agosto**
Appassimento: **le uve vengono raccolte una settimana dopo la maturazione**
Vinificazione: **pigiatura soffice dell'uva diraspata**
Fermentazione: **a temperatura controllata a 12°**
Durata fermentazione: **circa 15 giorni**
Affinamento:

- **100% in acciaio**

CARATTERISTICHE DELL'ANNATA:



DATI ANALITICI:

- **Gradazione 12,5°**

NOTE DEGUSTATIVE:

Il Pinot Grigio è un vino elegante e raffinato, con un bel colore giallo paglierino. Ha note più evolute che fresche, dovute alla maturazione prolungata di una settimana in pianta. La grande mineralità accompagnata da una buona struttura ne fanno un vino interessante. In bocca è un vino raffinato ed elegante, fresco ed acido, tipico. Nervoso da giovane, dopo un paio d'anni diventa più equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Un vino fresco e gradevole, da aperitivi, antipasti e primi piatti di pasta, naturalmente pesce ed in generale a gran parte della cucina mediterranea. Gradevole anche a tutto pasto.