



AZIENDA AGRICOLA
**BENEDETTA
VERGA FALZACAPPA**



SCHEDA TECNICA

Denominazione	D.O.C. Venezia
Designazione	D.O.C.
Varietà d'uva	Pinot Grigio in purezza
Metodi di difesa	Biologico
Vendemmia	Ultima decade di agosto
Raccolta	Manuale

Vinificazione

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento

A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati.

Note sensoriali

Colore ramato con leggere tonalità che ricordano l'albicocca, sfumature grigie appena accennate

Profumo

Pulito dalle sensazioni fruttate intense: albicocca, pesca matura, banana su un leggero sfondo di agrumi maturi

Gusto

Asciutto, sapido ma armonico con un retrolfatto fruttato sul quale prevalgono i sentori che ricordano la mandorla.

Abbinamenti

Ottimo con gli antipasti magri, con le minestre asciutte ed in brodo, preparazioni a base di pesce con salsa, alla griglia, con le carni bianche, prosciutto e melone, sufflè.

Temperatura di servizio

10°-12°

Dati Agronomici

Vitigno: Pinot Grigio
Ubicazione: Vallonto di Fontanelle
Tipo di suolo: argilloso- limoso

Dati Analitici

Resa uva in vino 70%
Acidità totale (g./lt)5.20
Alcol: 12.50%