

# TAVERNELLO

## Pinot Grigio delle Venezie DOC



DENOMINACIÓN	PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC
VARIETAL	Pinot Grigio 100%
CONTENIDO DE ALCOHOL	12% vol.
ÁREA	Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Veneto
SUPERFICIE	Liso
ALTITUD	25 - 50 m
TIPO DE SUELO	Arcilla y grava
DENSIDAD DE LAS PLANTAS	3.500 - 4.000 vides por hectárea
TÉCNICA VITICULTURAL	Guyot
PERIODO DE COSECHA	Principios de septiembre

## VINIFICACIÓN Y CLARIFICACIÓN

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Procedentes del noreste de Italia, las uvas para hacer este vino son cosechadas a máquina, despalilladas y prensadas de manera tradicional. La fermentación se realiza en tanques de 300 - 1600 hl a 18 °C durante 8 a 10 días. El vino se almacena en tanques de acero inoxidable durante 3 a 4 meses antes de ser envasado. is stored in stainless steel tanks for 3-6 months until it is bottled.

### NOTAS DE CATA

De color amarillo pajizo, con un perfume distintivo de durazno blanco y pomelo. En boca es seco, lleno y bien equilibrado.

### MARIDAJES

Pinot Grigio delle Venezie DOC es una gran combinación con antipasti, pescado a la parrilla y platos de carne blanca.

