

TAVERNELLO

Pinot Grigio delle Venezie DOC



DENOMINAÇÃO	PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC
VARIETAL	Pinot Grigio 100%
NÍVEL DE ÁLCOOL	12% vol.
ÁREA	Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Veneto
SUPERFÍCIE	Planícies
ALTITUDE	25 - 50 m
TIPO DE SOLO	Argila e cascalho
DENSIDADE DA PLANTA	3.500 - 4.000 videiras por hectare
TÉCNICA VITICULTURAL	Guyot
PERÍODO DA COLHEITA	Início de setembro

VINIFICAÇÃO E REFINAÇÃO

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Provenientes do nordeste da Itália, as uvas para fazer este vinho são colhidas à máquina, desengatadas e prensadas de forma tradicional. A fermentação ocorre em tanques de 300 a 1600hl a 18°C de 8 a 10 dias. O vinho é então armazenado em tanques de aço inoxidável por 3-4 meses antes do engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Possui coloração amarela palha, com um perfume distinto de pêssego branco e toranja. Ao paladar é seco e bem equilibrado.

ALINHAMENTOS ALIMENTARES

O Pinot Grigio delle Venezie DOC combina muito bem com antepastos, peixe grelhado e pratos de carne branca.

