

“ALÌSIA”
PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE
D.O.C.



137 - 750 ml

• **ZONA DI PRODUZIONE**

Terreni di pianura e collinari (150-200 m. s.l.m.) delle Venezie. Vigneti con 4000/6000 ceppi per ettaro con una età variabile dagli 8 ai 14 anni.

Produzione media di 1,5/2 kg per ceppo pari a 80/90 q.li per ettaro.

Uve: Pinot Grigio.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

• **TECNOLOGIA**

La vendemmia avviene manualmente verso la fine di agosto a cui fanno seguito la pressatura soffice delle uve, la decantazione statica del mosto e la sua fermentazione primaria a 18/19°C con lieviti selezionati. Il vino nuovo viene mantenuto sulle fecce nobili per qualche settimana e dopo filtrazione e stabilità tartarica si procede all'imbottigliamento. Sosta in bottiglia per qualche mese.

• **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore: giallo paglierino con sfumature dorate.

Odore: intenso, fruttato con ricordo di fieno, di mallo di noce fresco, fine ed elegante.

Sapore: vellutato, armonico, caratteristico e signorile.

• **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Alcole effettivo, % vol. 12.00 – 13.00

Zuccheri, g/l 5.50 – 6.50

Acidità totale, g/l 5.00 – 6.00

• **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

10 - 12° C, stappato al momento.

• **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**

“Alìsia” Pinot Grigio delle Venezie D.O.C. - Astoria

