



TENUTA  
CORTE GIACOBBE



## Pinot Grigio

DENOMINAZIONE	Delle Venezie Pinot Grigio DOC
VARIETÀ	Pinot Grigio
RESA	45 Q.li/Ha
ZONA DI PRODUZIONE	Vigneti situati nella zona collinare di Roncà, alle pendici dei 2 vulcani spenti Calvarina e Crocetta, est di Soave, Veneto.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot con densità di impianto che va dai 4.000 ai 5.000 ceppi per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Dopo un'attenta verifica della maturazione della uve, la vendemmia viene effettuata manualmente generalmente l'ultima settimana di agosto.
VINIFICAZIONE	Pigiatura leggera, decantazione statica del mosto, innesto di lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata di 13°C per salvaguardare le caratteristiche di fragranza del vino.
AFFINAMENTO	Almeno tre mesi in contenitori di acciaio inox, batonage delle fecce nobili una volta alla settimana e riposo di almeno 45 giorni in bottiglia.
NOTE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdi. Accattivante al naso per freschezza di fiori e di frutta quali lo sciroppo di pera e la banana. Al palato, buono l'equilibrio salato-acido, di lunga persistenza e spiccata mineralità dovuta alla vallata di origine.
ACOSTAMENTI GASTRONOMICI	Antipasti, carni bianche, pesce.
GRADAZIONE ALCOLICA	13% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C

*Dal Cero Family*

- DAL 1934, VITICOLTORI -

[www.dalcerofamily.it](http://www.dalcerofamily.it)  
[info@dalcerofamily.it](mailto:info@dalcerofamily.it)