

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Il nostro Pinot Grigio delle Venezie proviene da vigneti collinari, con terreni leggeri, ambienti ventilati e sbalzi termici che ne esaltano i profumi. Si caratterizza per aromi di fiori bianchi e sentori di pera e frutta tropicale, ha buona struttura e piacevole freschezza.

Colore: giallo paglierino. Profumo: delicato, complesso, con note floreali e note di frutta gialla. Sapore: secco, fresco.

IL VIGNETO

Situato a Montecchio Maggiore, nel cuore delle colline vicentine.



LA PRODUZIONE

Vendemmia con selezione esclusivamente manuale. Pressatura soffice delle uve. Fermentazione senza bucce alla temperatura controllata di 14-16 °C. Conservazione in acciaio.



UVAGGIO

100% Pinot Grigio



TIPOLOGIA

Vino bianco secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

8° | 10°



GRADO ALCOLICO

13,00% vol

ABBINAMENTI IN CUCINA. Ottimo come aperitivo. Si abbina molto bene a insalate, antipasti di verdure, piatti a base di pesce e carni bianche. Temperatura di servizio: 8-10° C.

ANNATA 2017

Un'annata caratterizzata da bassa produzione di qualità. L'andamento stagionale è stato nel complesso molto buono, ottimale per la maturazione e con poca incidenza di malattie parassitarie in vigneto. Una vendemmia anticipata di una decina di giorni rispetto al consueto, al termine di una stagione caratterizzata da alcuni fenomeni anomali, con alcune zone colpite da gelate primaverili che hanno ridotto la produzione, e da stress idrico, ben sopportato dalle nostre viti grazie al terreno argilloso su cui crescono.

Le uve raccolte sono molto sane, integre, con tenore zuccherino elevato che hanno portato alla produzione di vini godibili da fin da subito.