

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.



UVAGGIO

100% Pinot Grigio



TIPOLOGIA

Vino bianco secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

8-10 °C



GRADO ALCOLICO

12,00% vol

LA PRODUZIONE

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

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 2019

La vendemmia 2019 è iniziata una decina di giorni più tardi rispetto alle annate precedenti e con volumi ridotti del 15-20% rispetto al 2018. Dopo anni di grande caldo nella fase di maturazione finale, in cui veniva privilegiato l'accumulo zuccherino rispetto a quello aromatico, abbiamo avuto, finalmente, un'annata in cui le basse temperature, unite alle escursioni termiche elevate, hanno consentito un ottimo accumulo di sostanze coloranti e una buona acidità. Nonostante le abbondanti piogge del mese di maggio, le uve sono risultate sane e spargole, particolarmente adatte, quindi,

all'appassimento. I vini denotano espressioni più territoriali, di maggior longevità e freschezza.