

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 2020

Ottima l'annata 2020 per i vini bianchi. Preceduta da un inverno mite e siccitoso, il germogliamento è partito con sostanziale anticipo rispetto alla stagione precedente. I mesi di aprile e maggio sono stati perturbati e piovosi e le basse temperature registrate hanno rallentato la corsa delle viti per arrivare alla fioritura in giugno in perfetto stato.

I mesi estivi hanno registrato temperature senza estremi, ventilazione e un perfetto apporto idrico che hanno portato le vigne a essere rigogliose e sane, senza attacchi di peronospora o altre malattie. I vini bianchi ottenuti sono molto eleganti e di grande bevibilità grazie ad un contenuto acido importante ed un quadro aromatico che esprime grande freschezza.



DEGUSTA CON L'ENOLOGO
guarda il video
[clicca qui](#)