

Pinot Grigio IGT Colli Trevigiani



LA FARRA

VIGNAIOLI D'ALTURA

Acidità Totale	Grado Alcolico	Residuo zuccherino	Origine Vitigno
5.5 g/l	12% Vol.	3 g/lt	100% Pinot Grigio

Provenienza delle uve:

Le uve provengono dai vitigni dell'azienda situati nel Comune di Farra di Soligo in località "Colle di Attila" e "Varizzet". Il sistema di allevamento adottato è il "Guyot". I terreni sono di tipo calcareo-argilloso. I vigneti sono coltivati direttamente dall'az. agr. "LA FARRA".

Raccolta: A mano nell'ultima decade di Settembre

Vinificazione:

Vinificazione in bianco con iniziale diraspapigiatura e successiva pressatura soffice dell'uva appena raccolta; il mosto non rimane a contatto con le bucce dalle quali, altrimenti, acquisterebbe il colore di ruggine. La fermentazione avviene in modo lento, 10 -12 giorni, ad una temperatura controllata di 18 gradi; successivamente il vino nuovo viene travasato e conservato per l'affinamento in appositi serbatoi di acciaio inoxtermo-condizionati a basse temperature per un periodo di almeno 5 mesi.

Imbottigliamento:

Viene eseguito nel periodo primaverile seguendo il procedimento tradizionalmente utilizzato per i vini tranquilli.

Abbinamenti gastronomici:

Si accompagna bene con la cucina alle erbe, le minestre e le carni bianche.

Sovrappressione	2.5 bar
Confezionamento	Bottiglia dal lt. 0,75
Temperatura di servizio	8°-10° C
Bicchieri consigliati	Calice da vino bianco
Epoca di consumo	Entro 2 anni dalla vendemmia



T02

CODICE
PRODOTTO

Caratteristiche organolettiche

Colore

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo

Pulito ed intenso con note di albicocca, mela verde e glicine

Sapore

Piacevolmente strutturato, di giusta acidità e gradevole sapore