

LUNE

P I N O T G R I G I O
D O C D E L L E V E N E Z I E

Vendemmia 2019



BOTTIGLIE PRODOTTE E NUMERATE: 13.333

FORMATO: 75 cl

VITIGNO: Pinot Grigio.

Tutti i vigneti sono in coltivazione biologica e si trovano ad Affi, sulle colline orientali del Lago di Garda, ad un altitudine di 250 m s.l.m.

ALLEVAMENTO: Guyot doppio e pergola

ETÀ VIGNETO: 25-30 anni

VENDEMMIA: Inizia i primi giorni di settembre. L'uva, raccolta a mano, viene posta in piccole ceste per evitare lo schiacciamento e pigiata dopo poche ore per non compromettere la naturale freschezza.

VINIFICAZIONE: L'uva viene diraspata e poi pressata sofficemente. Il mosto viene poi iper-ossidato usando aria sterile che provoca la polimerizzazione e la sedimentazione naturale del colore. La fermentazione, rigorosamente in assenza di solforosa, con lieviti indigeni dell'uva, si mantiene a temperatura di 18°C in vasche inox per evitare la perdita del corredo aromatico ed aumentare la naturale morbidezza. La messa in bottiglia avviene nella primavera successiva.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Spazia dalla caratteristica pera, ai petali di fiori appassiti, al leggerissimo fieno, intensi, estremamente fini e delicati.

SAPORE: Avvolgente, piacevolmente morbido e carezzevole, molto delicato seppur pieno, elegante ed armonico.

ABBINAMENTI: Ottimo aperitivo, adatto a tutta la gamma degli antipasti magri, minestre asciutte ed in brodo, piatti a base di pesce, crostacei e uova.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Si serve fresco, 10-12° C.

ANALISI:

Grado alcolico: 12°

Residuo zuccherino: 14,0 gr/l

[Technical sheet in English](#)



[Technical sheet auf Deutsch](#)

