



FEUDI DI COLLALTO



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE I.G.P.

UVE: Pinot Grigio in purezza, proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

UBICAZIONE: colline trevigiane adiacenti la sponda sinistra del fiume Piave

ALTIMETRIA: 80 metri slm

ESPOSIZIONE: sud

TIPOLOGIA SUOLO: di medio impasto

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4000 piante/ettaro

ETÀ DELLE VIGNE: 15 anni

DATI VENDEMMIALI

RESA PER ETTARO: 100 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: 25 agosto-5 settembre

VINIFICAZIONE: alla classica pressatura, effettuata in maniera soffice, segue la pulizia del mosto tramite la sua decantazione statica e la successiva fermentazione in serbatoi d'acciaio termocondizionati alla temperatura controllata di 20°C. Ultimata questa operazione, avviene la maturazione del vino sulla propria feccia nobile prima delle operazioni di imbottigliamento. Grazie all'ausilio delle nuove tecnologie e di accorte e mirate operazioni di cantina, questo vino richiede un apporto minimo di solfiti, ben al di sotto delle soglie europee stabilite dalla normativa OCM.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 mese

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13% vol.

Residuo zuccherino: 5 g/l

Ph: 3,40

NOTE DI DEGUSTAZIONE

È in assoluto uno dei vini italiani più venduti al mondo e deve la sua fama alla particolare piacevolezza ed alla sapida freschezza in grado di esaltare preparazioni culinarie di diversa natura. Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino con tenue riflesso ramato, preludio delle sensazioni fruttate e piene che donerà all'assaggio. Al naso i ricordi di pera ed ananas, adagiati su una base vegetale, si spandono in maniera estremamente calibrata e armonica. Al gusto spicca su tutte le altre componenti un'acidità che fa da contraltare ad una buona struttura e ad una naturale morbidezza. Caratteristiche, queste, che lo rendono un vino da beva di immediata piacevolezza. Ottima la pulizia complessiva ed il suo ritorno retronasale. Grazie alla sua freschezza e sapidità si abbina egregiamente con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei. Anche le minestre e le zuppe particolarmente saporite vengono esaltate dalla sua presenza, così come i diversi pesci bolliti e grigliati. Da provare con i soufflé e le uova.

NELLA CARTA DEI VINI: Pinot Grigio Delle Venezie I.G.P. – Feudi di Collalto