



VIGNAROSA
COLLE UMBERTO 1813



PINOT GRIGIO D.O.C. DELLE VENEZIE

E' un vino bianco rinomato per la sua straordinaria eleganza e la raffinata semplicità. La sua caratteristica tonalità giallo paglierino con sfumature verdognole cattura immediatamente l'attenzione preparando il palato ad un'esperienza sensoriale unica. Al primo approccio, emerge un bouquet aromatico subito accompagnato da una profonda freschezza e leggera acidità.

Va servito a 8 – 10 °C / Gradazione 12,5% vol.

DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE	D.O.C. delle Venezie
TIPOLOGIA	fermo
COLORE	giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole
PROFUMO	col passare del tempo, il suo intenso aroma acquisisce una caratteristica nota di fieno essiccato
SAPORE	elegante con una leggera acidità, ben equilibrato e corposo

DATI AGRONOMICI

UVE UTILIZZATE	Pinot Grigio 100%
UBICAZIONE VIGNETI	nordest della provincia di Treviso in Veneto
TIPO DI SUOLO	medio impasto da collina morenica
ORIENTAMENTO VIGNE	nord-sud
ESPOSIZIONE DEI VIGNETI	est
EPOCA VENDEMMIALE	metà - fine agosto

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE	soffice pressatura e vinificazione con il metodo tradizionale in bianco a temperatura controllata
AFFINAMENTO	in contenitori d'acciaio
MATURAZIONE	30 giorni circa in bottiglia prima della commercializzazione
ALCOOL SVOLTO	12,5% vol.
ACIDITÀ	5,5 gr/lit

ALTRI DATI

ABBINAMENTI	ottimo con antipasti di mare, zuppe di pesce, risotti e crostacei. Indicato anche con carni bianche ed uova
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 – 10 °c
CONSERVAZIONE	al fresco lontano da luce e calore

AMOR ET GRATITUDO
www.vignarosa.it

