



V13048075

### Pinot Grigio Rosé DOC Delle Venezie - cl 75

La DOC Delle Venezie è la più recente delle denominazioni dell'area nord-orientale di Italia. Nasce infatti nel 2017, con lo scopo di tutelare, valorizzare e promuovere il Pinot Grigio, un vino che in tutto il mondo è sinonimo di italianità. Comprende la regione Veneto, la regione Friuli Venezia-Giulia e la provincia di Trento. Si estende, quindi, in un'area che presenta una grande variabilità di climi e suoli, specializzata nella coltivazione e nella vinificazione di diversi vitigni e, storicamente, nella produzione del Pinot Grigio.



**Area di Produzione:** provincia di Treviso (Veneto)

**Vitigno:** Pinot Grigio

**Piante per Ettaro:** 3000-3500

**Sistema di Allevamento:** Cordone speronato

**Vendemmia:** Primi giorni di settembre

**Resa per Ettaro:** 100-120 q/Ha

#### Caratteristiche:

##### Area di Produzione

L'area della DOC Delle Venezie comprende un sistema collinare, che si estende dal Garda fino al Collio, e un'ampia pianura compresa tra il mare Adriatico e il fiume Po. Il clima è temperato, fresco d'inverno e caldo e ventilato d'estate. La piovosità è abbastanza elevata ma ben distribuita nel corso dell'anno e i suoli presentano una sufficiente capacità drenante. L'escursione termica notte-giorno è marcata durante la maturazione dei grappoli, contribuendo ad esaltare il corredo aromatico. Le uve impiegate per la produzione di questo Pinot Grigio Rosé Doc Delle Venezie, in particolare, derivano dalla zona del Piave caratterizzata da terreni di natura alluvionale, più sciolti e leggeri, che conferiscono ai vini buona acidità, freschezza e complessità aromatica.

##### Processo Produttivo

La vendemmia comincia generalmente intorno ai primi giorni di settembre. Dopo la diraspatura ed una delicata pigiatura, segue la macerazione: il mosto viene lasciato a contatto con le bucce, per circa 12 ore, a bassa temperatura (inferiore a 8 °C) con l'aggiunta di ghiaccio secco che, oltre a ridurre la concentrazione di ossigeno (diminuendo il rischio di ossidazioni), favorisce il raffreddamento delle uve e l'estrazione degli aromi e del colore. Al termine, per mezzo di una pressatura soffice, si separano le bucce dal liquido e il mosto viene sottoposto a chiarifica, che ha lo scopo di eliminare le particelle solide più grossolane che potrebbero evolvere in aromi pesanti e sgradevoli. Si procede quindi alla fermentazione che avviene a temperatura controllata di circa 15-16 °C; al termine il vino viene travasato e lasciato maturare sulle fecce fini per 3 mesi. Le fecce fini sono composte essenzialmente dai lieviti che, dopo aver esaurito il loro ciclo vitale, rilasciano sostanze volatili e precursori aromatici, in grado di arricchire il bouquet dei vini, e sostanze come le mannoproteine, capaci di migliorarne corpo e stabilità.





### Caratteristiche Organolettiche:

**Colore e Aspetto:** Rosa corallo tenue, con sfumature ramate.

**Olfatto:** Fresco ed elegante, presenta piacevoli sentori fruttati di pesca ed albicocca, una delicata sfumatura agrumata di pompelmo e, in chiusura, note floreali che ricordano il fiore di pesco.

**Gusto:** Asciutto, di buona struttura, piacevolmente persistente, è caratterizzato da un'acidità bilanciata e da una delicata nota minerale nel finale.

### Caratteristiche Chimiche:

**Alcol % vol:** 12%

**Zuccheri, g/l:** 2-5

**Acidità, g/l:** 5,00-6,50

**Temperatura di Servizio:** 10-12 °C

**Abbinamenti:** Si accompagna particolarmente bene con aperitivi, piatti a base di pesce (in particolare crostacei), risotto, pollame e formaggi freschi. Perfetto anche come aperitivo.

**Da consumare preferibilmente:** Entro 18 mesi.



**Bicchiere Consigliato:** Tulipano.