



V13050075

Pinot Grigio Venezia DOC - cl 75

La DOC Venezia è una denominazione di origine recente. Nasce infatti nel 2011, con lo scopo di promuovere e valorizzare i vini di una terra dalla storia vitivinicola millenaria. Si estende nella parte orientale della Pianura Padana e comprende le province di Treviso e Venezia, una zona caratterizzata da condizioni climatiche e ambientali particolarmente favorevoli alla coltivazione di diversi vitigni tra cui il Pinot Grigio, che deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero, da cui ha acquisito eleganza e raffinatezza.



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 Venezia si estende dalla zona pedecollinare della provincia di Treviso fino ai territori confinanti con il mare Adriatico in provincia di Venezia. Presenta un clima "temperato umido" dovuto alla latitudine, alla vicinanza dei monti dolomitici a nord, alla prossimità della costa e delle aree lagunari e alla conformazione pianeggiante. I suoli hanno origine dalla deposizione di materiali alluvionali, derivanti dallo scioglimento dei ghiacciai alpini e prealpini e trasportati dai fiumi Piave e Livenza. Nella zona dell'alta pianura il terreno si presenta prevalentemente ghiaioso, mentre si arricchisce di sabbia, di limo e di argilla, a mano a mano che si scende verso sud. Le uve impiegate per la produzione di questo Pinot Grigio Doc Venezia, in particolare, derivano dalla zona del Piave, caratterizzata da terreni più sciolti e ricchi di scheletro che conferiscono fragranza, freschezza e complessità aromatica.

Processo Produttivo

La vendemmia comincia generalmente intorno ai primi giorni di settembre. Dopo la diraspatura e una delicata pigiatura, segue una breve macerazione attuata lasciando per qualche ora le uve all'interno della pressa, in assenza di ossigeno. Per mezzo di una pressatura soffice, si separano poi le bucce dal liquido. Il mosto così ottenuto viene sottoposto a chiarifica, per 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: Brillante. Giallo paglierino con riflessi ramati.

Olfatto: Elegante e raffinato, presenta delicati sentori floreali, che ricordano il fiore di sambuco e l'acacia, e aromi fruttati, che richiamano la pera e la pesca. In chiusura si caratterizza per una piacevole nota mandorlata.

Gusto: Secco, fresco e armonico, presenta un'acidità in perfetto equilibrio con la buona struttura e con la morbidezza tipica di questo vitigno.

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 abbina particolarmente bene con antipasti leggeri (ottimo con il prosciutto crudo), pasta, risotto, carni bianche (come pollo e faraona), verdure e piatti a base di pesce (eccellente con il branzino al forno). Perfetto anche come aperitivo.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchieri Consigliato: Tulipano.