

LE FRAGHE

PINOT GRIGIO

UVE:	Pinot grigio
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto – Comune di Affi
ETA' dei VIGNETI:	16 anni
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	sud 190 m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
RESA PER ETTARO:	90 q.li/Ha
DENSITA' D'IMPIANTO:	3300 ceppi/Ha
GRADO ALCOLICO:	13
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10-12 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	RIEDEL serie Grape 404/05
DURATA:	2/3 anni

SCHEDA TECNICA

La vinificazione viene effettuata in bianco con l'utilizzo di una pressatura soffice e una resa massima in mosto del 50%; con questo metodo si impedisce al mosto di acquistare dalle bucce il loro tipico colore ruggine. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a basse temperature (14-15 °C) con l'impiego di lieviti selezionati. Allo stesso modo l'affinamento in acciaio e la permanenza a contatto con le fecce si protrae per circa 4 mesi al termine dei quali si procede all'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Presenta un colore giallo paglierino ed un profumo pulito ed elegante. Il quadro olfattivo è caratterizzato dalla perfetta armonia con la quale i tipici sentori di mela golden, si amalgamano a quelli esotici dell'ananas e a quelli floreali del glicine e dei fiori d'acacia.

Al palato evidenzia un buon corpo, in cui spicca una notevole sapidità, un'equilibrata acidità ed una morbida struttura tannica, caratteristiche che gli conferiscono una raffinata eleganza.

SCHEDA ABBINAMENTI

E' un vino adatto ad accompagnare gli antipasti ma anche da tutto pasto in abbinamento a primi piatti di pesce, secondi a base di carni bianche, formaggi a pasta dura.