

CORTE GIACOBBE

# PINOT GRIGIO



## DENOMINAZIONE

Delle Venezie Pinot Grigio DOC

## VARIETÀ

Pinot Grigio

## RESA

45 Q.li/Ha

## ZONA PRODUZIONE

Vigneti situati nella zona collinare di Roncà, alle pendici dei 2 vulcani spenti Calvarina e Crocetta, est di Soave, Veneto.

## SISTEMA ALLEVAMENTO

Guyot con densità di impianto che va dai 4.000 ai 5.000 ceppi per ettaro

## EPOCA VENDEMMIA

Dopo un'attenta verifica della maturazione delle uve, la vendemmia viene effettuata generalmente l'ultima settimana di agosto.

## VINIFICAZIONE

Pigiatura leggera, decantazione statica del mosto, innesto di lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata di 13 °C per salvaguardare le caratteristiche di fragranza del vino.

## AFFINAMENTO

Almeno tre mesi in contenitori di acciaio inox, batonage delle fecce nobili una volta alla settimana e riposo di almeno 45 giorni in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdi. Accattivante al naso per freschezza di fiori e di frutta quali lo sciroppo di pera e la banana. Al palato, buono l'equilibrio salato-acido, di lunga persistenza e spiccata mineralità dovuta alla vallata di origine.

## ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, carni bianche, pesce.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

[www.dalcerofamily.it](http://www.dalcerofamily.it) – [info@dalcerofamily.it](mailto:info@dalcerofamily.it)

\* Siamo orgogliosamente viticoltori, dal 1934: questo significa che amiamo la Natura e la rispettiamo. Le nostre schede vino sono meravigliose, ma ti preghiamo di non sprecare carta o inquinare con l'inchiostro per stamparle! Sentiti libero di contattarci qualora necessitassi delle versioni più Nature-Safe di questi documenti: te le invieremo al più presto!