



FRASSINELLI



PINOT GRIGIO

denominazione di origine controllata

VENEZIA

Vitigno: Pinot Grigio

Area di produzione: Mareno di Piave - Baorche

Terreno: suolo caratterizzato dalla buona presenza di argilla che, trattenendo più a lungo l'acqua, rende meno sensibile il terreno ai periodi siccitosi estivi mentre le ghiaie, che formano lo scheletro degli strati più profondi, assicurano un drenaggio ottimale. Una appropriata dotazione di microelementi e di sostanza organica, conferisce alle uve un'ottima maturazione e l'acidità ideale

Vinificazione: ammostamento e macerazione con le bucce per circa 12 ore. La fermentazione avviene a bassa temperatura. Affinamento in serbatoi di cemento per 6 mesi

Alcool: 12,5% Vol.

Zuccheri residui: 1 g/l

Note di degustazione: piacevolmente fruttato, con bouquet elegante che ricorda la campagna d'estate all'epoca delle fienagioni. In bocca è secco, elegante e dotato di buona lunghezza.