



Corte Bacaro®

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Denominazione:	PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC
Vitigno:	100% Pinot Grigio
Tessitura del suolo:	Limoso - argilloso di origine alluvionale
Sistema di allevamento:	Sylvoz, doppia cappuccina
Densità viti per ettaro:	da 3500 a 4000
Epoca di vendemmia:	Prima decade di settembre
Vinificazione:	Breve macerazione su bucce di circa 12 ore, poi si passa alla svinatura, pressatura e fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (16-18 °C) con lieviti selezionati.
Affinamento:	Stoccaggio in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Temperatura di fermentazione 14-16 °C. Dopo 3 travasi il vino viene continuamente rimescolato mantenendo tutta la massa in continuo contatto con la feccia nobile, per un periodo che varia dai 2 ai 4 mesi.
Residuo zuccherino:	Secco (3 gr/lt.)
Gradazione alcolica:	12,5 % vol.
Colore:	Giallo paglierino intenso con tenui sfumature ramate.
Aroma:	Bouquet intenso ed elegante, con note di fiori d'acacia e noce moscata.
Sapore:	Molto elegante e aromatico, leggermente salsato.
Temperatura di servizio suggerita:	14 °C
Affinità gastronomiche:	Si sposa bene con la grande cucina di pesce.



Società Agricola Corte Bacaro
di Bellia & C. ss