



## Pinot Grigio DOC Venezia “Longheri”

### Zona di produzione:

Pinot Grigio prodotto con le migliori uve provenienti dai vigneti situati in Veneto, nella zona del Montello e Colli Asolani nel comune di Nervesa della Battaglia e precisamente nel vigneto denominato Longheri all'interno della tenuta “Rolando”.

### Terreno:

Terreno di medio impasto con presenza di scheletro.

### Vigneto:

La forma di allevamento utilizzata è il Sylvoz e Guyot. Il numero di piante per ettaro può variare da 4000 a 4500.

### Tecnologia adottata:

Vinificazione in bianco. La fermentazione primaria avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Il vino post fermentazione viene conservato per un lungo periodo a contatto con il lievito di fermentazione ed agitato periodicamente sino alla preparazione all'imbottigliamento.

### Caratteristiche chimiche:

Alcool effettivo: % vol.  $13 \pm 0,50$

Zuccheri: g/l  $4,00 \pm 2,0$

Acidità totale: g/l  $5,60 \pm 0,50$

### Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino dai riflessi luminosi.

Profumo: intenso, fruttato, con note di pera e banana.

Sapore: di gusto fresco e di buona struttura, al palato risulta sapido e persistente.

### Informazioni sul valore nutrizionale:

1 g di alcol: 8 Kcal.

1 l di vino secco a 10°: 600Kcal.

1 g di zucchero: 4 Kcal.

**Abbinamenti:** Ottimo in abbinamento con gli antipasti magri, le minestre, i risotti alle erbe ed i piatti a base di pesce.

**Temp. di servizio:** 8-10 ° C.

**Conservazione:** In luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

### Tipo d'imballo e modalità di commercializzazione:

Bottiglie di vetro di capacità da 0,75 l confezionate con tappo in sughero o con tappo Screw Cap modello Lux, in cartoni da 6 o 12 bottiglie coricate