

“ALÌSIA” PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C.

Vino Tranquilo



• ZONA DE PRODUCCIÓN

Terrenos de llanura y de colinas (150-200 m s.n.m.) de las Tres Venecias. Viñedos con 4000/6000 cepas por hectárea de edad variable entre 8 y 14 años. Producción media de 1,5/2 kg por cepa equivalente a 80/90 qm por hectárea. Uvas: Pinot Grigio. Sistema de cultivo: Sylvoz.

• TECNOLOGÍA

La vendimia se realiza manualmente a finales de agosto; siguen el prensado suave de las uvas, la decantación estática del mosto y su fermentación primaria a 18/19 °C con levaduras seleccionadas. El vino nuevo se mantiene unas semanas en las heces nobles y, tras el filtrado y la estabilización tartárica, se efectúa el embotellado. Reposo en la botella por algunos meses.

• CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: amarillo pajizo con matices dorados.

Olor: intenso, afrutado con recuerdo de heno, ruezno de nuez fresco, fino y elegante.

Sabor: aterciopelado, armónico, característico y señorial.

• CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Alcohol efectivo, % vol. 12.00 – 13.00

Azúcares, g/l 5.50 – 6.50

Acidez total, g/l 5.00 – 6.00

• TEMPERATURA DE SERVICIO

10 - 12 °C, descorchando la botella en el momento de servir.

• MODALIDADES DE CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz y calor.

• CÓMO SE INDICA EN LA CARTA DE VINOS

“Alìsia” Pinot Grigio delle Venezie D.O.C. – Astoria

