

FRASSINELLI

Vignaioli dal 1966

PINOT GRIGIO**PIAVE
d.o.c.**


Da questo vitigno internazionale nasce un vino la cui classe viene arricchita dai profumi delle terre del Piave. Profumi che ricordano un prato cosparso di fieno e di fiori pronti a lasciarsi essiccare dolcemente dal calore del sole. A questo affascinante e tipico bouquet si aggiunge una nota di pera, delicato preludio ad un sapore garbato, definito dal facile accostamento con il cibo.

I vitigni: originario della Borgogna, la sua coltivazione è iniziata in Veneto alla fine del 1800. Ama i terreni di collina piuttosto freddi, le marne, i terreni di origine alluvionale comunque asciutti. Ha una discreta vigoria vegetativa. Il grappolo è piccolo, cilindrico, con un'ala evidente, molto compatto che una volta maturo assume un colore grigio-rossastro.

Vendemmia: fine agosto

Vinificazione: macerazione con le bucce per 12 ore.

Affinamento: in serbatoi di acciaio, quindi tre mesi in botti di rovere sino alla primavera seguente, quando viene messo in bottiglia.

Codice articolo	Imballaggio	Caratteristiche
PGDOC	Bottiglie da 0,75 L. in casse da 6 bottiglie cadauna, palettizzate in epal 95 casse da 6 bottiglie a epal (19 casse per piano)  peso: 8,2 kg a cassa	Alcool: 13% Acidità totale: 5,40 g/l Zuccheri: 0,5 g/l Temperatura di servizio: 10-12°C Valori nutrizionali: 1 g di alcool: 7 Kcal 1 l di vino secco a 10°: 600 Kcal