



## PINOT GRIGIO

ANNATA 2015

**DENOMINAZIONE** Pinot Grigio IGP  
Veneto

**PRODUTTORE** Elvira - Società  
Agricola Semplice

**VITIGNO** Pinot Grigio

**ORIGINE VIGNETO** San Germano dei  
Berici (VI)

**ALTIMETRIA** 250 m s.l.m.

**TERRENO** di natura carsica di tipo  
argilloso marnoso, ricco di scheletro  
calcareo, non irriguo Esposizione  
dell'apezzamento a Sud-Ovest.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot  
modificato

**DENSITÀ DELLE VITI** 4630 ceppi/ha

**ANNO IMPIANTO** 2006

### VINIFICAZIONE

Raccolta e selezione manuale  
delle nostre uve nelle ore più  
fresche della giornata. Raccolta a  
Maturazione completa.

Macerazione di due giorni con  
innesto *pie'de cuve*. Pigiatura  
soffice. Fermentazione spontanea  
con leggero dosaggio di solfiti.  
Temperatura di fermentazione  
16-18° C. Affinamento in acciaio  
per 6 mesi sulle fecce nobili con  
Bâtonnage. Malolattica completata.

Durante le fasi di affinamento ed  
imbottigliamento non vengono  
aggiunti solfiti. Tutte le fasi della  
produzione avvengono nella nostra  
cantina fino all'imbottigliamento ed  
etichettatura.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Titolo Alcolometrico 11,5 %vol

Zuccheri residui 1,1 g/l

Acidità totale 4,7 g/l

pH 3.23

Anidride solforosa totale 11.0 mg/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore ramato intenso.*

*Profumi floreali di taglio e fruttati di  
fragola, elegante e raffinato.*

*Fresco, morbido e ben equilibrato ad  
giusta sapidità e struttura.*

*Si adatta ad ogni occasione, meglio  
con antipasti, risotti e piatti di carni  
bianche in preparazioni anche  
complesse e speziate o formaggi  
giovani.*

*Aprire la bottiglia mezz'ora prima  
per permettere l'ossigenazione;  
utilizzare un calice sufficientemente  
ampio per poter apprezzare i  
profumi intensi e delicati.  
Servire fresco ma non freddo.*



### Vino Biologico

Organismo di controllo  
autorizzato dal Mipaaf: IT BIO 006  
Operatore Controllato  
n° E052 - Agricoltura ITALIA