



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