

## PINOT GRIGIO

DENOMINAZIONE:	I.G.T Marca Travigiana
UVE:	Pinot grigio
ZONA DI PRODUZIONE:	Vazzola, San Polo di Piave (Treviso – Veneto)
SUPERFICIE VITATA:	4 Ha
ALTITUDINE DEI VIGNETI:	30 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	N/S
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	medio impasto, sassoso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	G. D. C
DENSITA' DI IMPIANTO:	4200 piante/Ha
RESA:	190 q.li/Ha
PERIODO DI VENDEMMIA:	fine agosto – primi di settembre
DURATA DELLA FERMENTAZIONE:	20 giorni
AFFINAMENTO IN LEGNO:	no
IMBOTTIGLIAMENTO:	a freddo
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	30 giorni
ALCOOL:	12,5 %
COLORE:	giallo brillante
PROFUMI:	delicatamente floreale
SAPORE:	di media corposità, sapido ed equilibrato
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10° C
ABBINAMENTO PIATTO/VINO:	carni bianche

