



BALLANCIN



PINOT GRIGIO

Delle Venezie

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Triveneto

Vitigno: Pinot Grigio

Terreno: argilloso, ben dotato di sostanza organica

Forma di allevamento: Sylvoz

Epoca di vendemmia: fine agosto

VINIFICAZIONE

Pressatura: molto soffice

Resa: 70%

Fermentazione: a temperatura bassa (18-20 °C)
e rigorosamente controllata

Affinamento: in tini d'acciaio

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 3 gr. lt.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità totale: 6 gr. lt.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: di colore giallo paglierino luminoso

Olfatto: note di gelsomino, seguite da profumi di pera,
scorze di agrumi e mandorla fresca

Gusto: sapore asciutto e gradevole con fondo citrino

ABBINAMENTI

Perfetto con i primi piatti di mare, risotti, verdure e carni
bianche delicate

Servire a 8-10 °C, stappando al momento del consumo.