



Pinot Grigio

Vinificazione

Raccolta manuale in cassette, diraspatura senza pigiatura e pressatura soffice. Decantazione statica a freddo per 24 ore. Fermentazione a circa 16 °C e affinamento sulle fecce fini per 8 mesi in acciaio. Nessuna fermentazione malolattica.

Caratteristiche

Giallo paglierino luminoso. Al naso note floreali e sentori di pera e fiori di campo. In bocca è equilibrato, con una delicata mineralità e buona persistenza.

Abbinamento

Si abbina a formaggi freschi, salumi e piatti di pesce. Ottimo anche come aperitivo.

Tipologia	Vino Bianco
Regione	Veneto
Comune	Arcugnano
Annata	2022
Varietà	100% Pinot Grigio
Denominazione	DOC Delle Venezie
Natura del suolo	Franco argillosa
Produzione per ettaro	50 q.li
Vendemmia	Manuale in cassette da 15 Kg
Affinamento	Acciaio
Grado alcolico	12,5 % vol.
Temperatura di servizio	8 10°

Fondo Rubro

Fondo Rubro - marchio di Agricoltore società agricola semplice
Via Acque Sorgive 22 | Altavilla Vicentina | Vicenza
www.fondorubro.it | +39 351 5315666 | info@fondorubro.it