



GROMPE 2019

Pinot Grigio delle Venezie DOC



ANALISI SENSORIALE: tra il ramato e l'oro rosso rivela l'identità varietale e la breve macerazione sulle bucce.

Al naso rivela note di frutti gialli e rossi, ciliegia, fragolina, con un bonus di pera, ma anche note di fumo e di fungo.

Al sorso ritornano le note fruttate accompagnate da una rinfrescante nuance vegetale ed una nota di pepe bianco. Finale secco e morbido.

ABBINAMENTO: da abbinare a piatti di pesce in umido della tradizione veneta, saor di pesce o glina veneta, zuppe bianche

TEMPERATURA SERVIZIO: da servire a 12 gradi.

ORIGINE

ANNATA:	2019
BOTTIGLIE PRODOTTE:	3330
VARIETÀ:	Pinot Grigio
VIGNETI:	Grompe
ETTARI:	1 ettaro
NATURA DEI SUOLI:	Sabbiosi-limosi
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Doppio capovolto
ETÀ VIGNETI:	5 anni
RESA:	2 Kg/pianta
VENDEMMIA:	Manuale

VINIFICAZIONE

SPREMITURA:	Pressatura uva intera e macerazione sulle bucce per circa 3 gg
FERMENTAZIONE:	In cemento a temperatura controllata con lieviti spontanei
BATTONAGE:	Regolari dopo fermentazione alcolica
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	Svolta
AFFINAMENTO:	In cemento sui lieviti

ALCOL: 11,5% - ACIDITÀ: 5,40 g/l - ZUCCHERO RESIDUIO: 2g/l

www.larabiosa.it