



- Marchio e nome Vintinove – Pinot grigio
- Anno di vendemmia 2022
- Denominazione DOC Venezia
- Uve di origine Pinot grigio in purezza 100%
- Gradazione alcolica 12,5% Vol.
- Note sensoriali Porta nel suo colore tenui riflessi ramati tipici di questa varietà. Il bouquet è ampio, complesso e deciso con sentori di pesca gialla e mallo di noce. Al sapore sorprende l'ottimo equilibrio tra le componenti acide e dolci, che lo rendono morbido e strutturato, senza per questo compromettere la piacevole freschezza.

SERVIZIO ABBINAMENTO E DURATA

- Servizio Servire a 10-12°C in calice da bianchi con stelo allungato.
- Abbinamenti Ottimo con i piatti di pesce, trova felice abbinamento anche con minestre di verdura, risotti alle erbe di campo, frittate e formaggi di media stagionatura.
- Durata Da bersi preferibilmente entro 4 anni dall'imbottigliamento.

VINIFICAZIONE

- Vendemmia Agosto 2022
- Resa per ettaro 9,0 tonnellate pari a 63 hl di vino.
- Vinificazione Pressatura soffice delle uve e fermentazione del mosto in vasche di acciaio alla temperatura di 16-18°C. La fermentazione malolattica è stata inibita per conservare la freschezza del vino.
- Evoluzione Esclusivamente in serbatoi d'acciaio.
- Stabilizzazione Chiarifica e stabilizzazione sottozero in vasca di acciaio; imbottigliamento con microfiltrazione sterile.
- Imbottigliamento Maggio 2023
- Affinamento 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

BOTTIGLIA E PACKAGING

- Bottiglia Bordolese Castello a spalla alta (cl 75)
- Tappo Tappo tecnico in sughero micronizzato (Diam).
- Colore identificativo Giallo
- Confezioni Cartoni da 6 bottiglie (peso kg 7,8; dimensioni cm 23,5x15,5x33,0).



NOTE



CANTINA
VINTINOVE 29

Sandro e Francesco Bravin Soc. Agr. Semplice
Via Staimbek, 47 – 30026 Pradipozzo di Portogruaro (VE) Italy
Tel. +39.0421.799329 – www.vintinove.com - info@vintinove.com