

Pinot Grigio

BERNARDI
Pietro e Figli

Vino bianco Pinot Grigio

Zona di origine

Colli Trevigiani

Vitigno

Pinot Grigio

Forma di allevamento

Doppio capovolto

Periodo di vendemmia

01 - 15 settembre

Tipo di vendemmia

A mano

Uva per ha

190 q.li/ha

Vinificazione

In bianco con pressatura soffice

Fermentazione primaria

Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

15 gg in autoclave

Affinamento in bottiglia

15 gg

Alcohol

12% Vol.

Caratteristiche del terreno

Sciolto/medio impasto

Densità impianto

4.000 piante/ha

Colore e Perlage

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

Profumo

Profumo fragrante, intenso e complesso, con sentori di pera matura e fiori di campo ed una lieve nota finale di crosta di pane

Gusto

Al palato è fine, fresco, sapido, armonico e schietto con una buona persistenza aromatica

Abbinamenti gastronomici

A tavola è ideale con le insalate di mare, primi piatti a base di pesce e crostacei o minestre e zuppe particolarmente ricche e saporite. Interessante l'abbinamento con pesci bolliti e grigliati e con i soufflé

Conservazione

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce

Come indicare sulla carta dei vini

Bernardi Pietro e Figli
Pinot Grigio

Temperatura di servizio

8° C

