



## PINOT GRIGIO

D.O.C. DELLE VENEZIE

<b>Produttore</b>	Az. Ag. Ongaresca
<b>Area di Produzione</b>	Costabissara - Vicenza
<b>Esposizione</b>	Collinare con esposizione a sud-est
<b>Altitudine</b>	180-250 m s/l
<b>Natura del Suolo</b>	Tufaceo, Argilloso
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone Speronato
<b>Varietà</b>	100 % Pinot Grigio
<b>Vinificazione</b>	L'uva raccolta in grappoli viene diraspata e pigiata. Dopo pressatura soffice il mosto decanta a freddo per 12-24 ore. Il mosto illimpidito viene fermentato alla temperatura controllata di 16° e conservato con le fecce fini per 3-4 mesi. Nessun affinamento in barriques e fermentazione malolattica.
<b>Vendemmia</b>	Manuale in cassette da 15 kg
<b>Densità impianto</b>	3800/ha appr.
<b>Alcool</b>	13,00 % Vol.
<b>Caratteristiche</b>	Il colore è giallo paglierino. All'olfatto è piacevolmente floreale con note evidenti di gelsomino, albicocca, banana e fiori di campo. Entrata leggermente tesa, con piacevole vena minerale e ottima persistenza.
<b>Abbinamento</b>	Il grande successo di questo vino è dovuto alla sua "semplice" importanza ed alla grande duttilità a tavola. Ottimo come aperitivo con formaggi giovani, con salumi. Particolarmente indicato per zuppe e frittiture di pesce
<b>Servizio</b>	8°C - 10°C

Ongaresca Società Agricola srl - via Monte Cimone 10, 36030 Costabissara (VI) - Italy

[www.cantinaongaresca.it](http://www.cantinaongaresca.it) - [cantina@cantinaongaresca.it](mailto:cantina@cantinaongaresca.it)