

# Pinot Grigio

## delle Venezie DOC



**Alcool:** 12.5% vol.

**Area di produzione:** Regione veneto. Colline a est del Lago di Garda.

**Uve:** Da vitigni di uva bianca Pinot Grigio (100%). Sistema di coltivazione: tradizionale a pergola e spalliera.

**Composizione del suolo:** Terreni di origine glaciale e alluvionale.

**Sistema di vinificazione:** Vinificazione in bianco, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, fermentazione in purezza a temperatura controllata (15-16°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

**Descrizione organolettica:** Vino bianco secco, aromatico, adatto per ogni occasione.

**Colore:** Giallo paglierino tenue.

**Profumo:** Tipico, delicato e fine.

**Sapore:** Asciutto, intenso ed armonico.

**Temperatura di servizio:** Da servire freddo a 8-10°C.

**Conservazione:** Da bere giovane. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

**Suggerimenti gastronomici:** Ottimo aperitivo, accompagna egregiamente antipasti e piatti leggeri e pesce alla griglia.

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto Secco
8.00 g/l	5.70 g/l	0.20 g/l	96 g/l	28 g/l	22.0 g/l

**CANTINE LENOTTI SRL**

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

[WWW.LENOTTI.COM](http://WWW.LENOTTI.COM)

[INFO@LENOTTI.COM](mailto:INFO@LENOTTI.COM)