



TENUTA
SANT'ANNA



PINOT GRIGIO DOC VENEZIA



Vitigno di origine francese, è diventato il vitigno più famoso al mondo proprio partendo dall'Italia: nei territori del nord-est (Veneto, Friuli e Trentino Alto Adige) questo vitigno trova una felice collocazione e, vinificato "in bianco" restituisce vini di facile beva e buon corpo, che si abbinano con disinvoltura alle preparazioni più diverse.

Uve: Pinot Grigio 100%

Provenienza: Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà

Tipologia di terreno: Medio impasto, argilloso

Densità d'impianto: 4.550 ceppi per ettaro

Metodo di allevamento: Guyot e Sylvoz

Gradazione alcolica: 12.5%

Vinificazione:

Le uve, adagiate nelle presse, vengono sottoposte a spremitura soffice. La vinificazione avviene in bianco, separando immediatamente le bucce dai mosti, in vasche d'acciaio a temperatura controllata. In seguito il vino permane sui lieviti per circa 3 mesi in recipienti d'acciaio, per poi essere imbottigliato e riposare in bottiglia per i due mesi successivi.

Note di Degustazione:

Colore giallo paglierino con tenui riflessi dorati. Al naso si presenta ampio e pronunciato, con sentori delicati che rimandano alla pera. In bocca è deciso e armonico, con un buon corpo e una buona sapidità.

Abbinamenti consigliati:

Buono come aperitivo, con antipasti, minestre, pesce e carni bianche. Va servito fresco, ad una temperatura intorno ai 10-12°C.