



VILLA CORNARO



TIPOLOGIA	“GRIGO” PINOT GRIGIO DOC V.S. BRUT MILLESIMATO
CODICE EAN	8001906997533
ZONA PRODUZIONE	Gli sciolti terreni di natura alluvionale che dalla sponda sinistra del Piave si distendono verso oriente modificando via via la propria natura in argillose campagne che si spingono sino alle sponde del Livenza.
VINIFICAZIONE	Le uve di pinot grigio vengono raccolte a fine agosto non completamente mature, affinché vi sia un tenore acidulo più elevato essenziale in fase di spumantizzazione. Dopo il diraspamento il mosto viene immediatamente raffreddato al fine di preservare integri freschezza e aromi primari. La vinificazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata mediante inoculazione di lieviti selezionati varietali che nobilitano i sentori fruttati. Successivamente si procede a un travaso e all'affinamento del vino sulle sue fecce nobili per alcuni mesi prima della rifermentazione in autoclave per la presa di spuma.
CARAT. ORGANOLETTICHE	Di colore giallo paglierino con magnifiche orlature perlate, questo elegante pinot grigio presenta note caratteristiche di mela e pera, tra le quali si percepiscono anche lievi nuance di frutta esotica. In bocca è fresco, pulito, accattivante, esaltato da piacevoli sentori citrici. La bollicina è fine e persistente, cremosa al palato. Corpo medio e texture armoniosa.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo come aperitivo, in accostamento a finger-food, canapè, antipasti leggeri. Dà il meglio di sé con le crudità di mare e i crostacei, ma si esalta particolarmente anche abbinato ai primi piatti a base di pasta.
TEMP. DI SERVIZIO	6 C°-8 C°.
ALCOOL % VOL	12
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	1,2
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5,6
SO2	130
BOTTIGLIA	Atmosphere tappo fungo
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	16
CARTONI EPAL	96

“Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative”

TOSER VINI S.P.A.

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe, PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603
Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV
www.toservini.com | info@toservini.com