



<b>TIPOLOGIA</b>	<b>PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC MAGNUM</b>
<b>CODICE EAN</b>	8001906999858
<b>ZONA PRODUZIONE</b>	Le verdeggianti distese bacciate dal sole che si aprono a nord della città di Treviso e la fascia pedemontana alle pendici dell'altopiano di Asiago compresa tra le vallate dei fiumi Astico e Brenta.
<b>VINIFICAZIONE</b>	La vinificazione del Pinot Grigio inizia con una spremitura soffice dell' uva e con un immediato raffreddamento del mosto. La fermentazione viene condotta a temperatura controllata con l' ausilio di lieviti selezionati varietali e segue ad una macerazione pellicolare di poche ore a 10 C°. Terminata la fermentazione il vino va conservato in acciaio a riposo sui propri lieviti, fino al suo utilizzo. Prima dell' imbottigliamento è opportuno effettuare delle chiarifiche e delle filtrazioni ben mirate, al fine di ottenere un vino più piacevole e armonico.
<b>CARAT. ORGANOLETTICHE</b>	Vino dal colore giallo paglierino scarico, dal bouquet fruttato e intenso, ricorda la pera e la mela golden. Al palato è etereo, tipico, sapido e persistente.
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Ottimo fuori pasto, accompagna egregiamente gli antipasti magri, la cucina delle erbe, le minestre, i risotti, i piatti a base di uova e il pescato fresco.
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	10-12 C°
<b>ALCOOL % VOL</b>	11,5
<b>ZUCCHERI RESIDUI % VOL</b>	0,6
<b>ACIDITA' TOTALE gr/lt</b>	5,7
<b>SO2</b>	100
<b>BOTTIGLIA</b>	Doppia Bordolese MB Sughero
<b>BOTTIGLIE CARTONE</b>	6
<b>CARTONI STRATO E-PAL</b>	16
<b>CARTONI EPAL</b>	64

*“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](http://www.toservini.com) | [info@toservini.com](mailto:info@toservini.com)