



VILLA CORNARO



TIPOLOGIA	PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC
CODICE A BARRE	8001906999285
ZONA PRODUZIONE	Le verdeggianti distese baciata 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.
VINIFICAZIONE	La vinificazione del Pinot Grigio inizia con una spremitura soffice dell' uva e con un immediato raffreddamento del pigiato. 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 prodotto più piacevole e armonico.
CARAT. ORGANOLETTICHE	Nobile vino ottenuto da splendide uve di Pinot Grigio provenienti dai soleggiati vigneti coltivati sui ghiaiosi terreni del Veneto orientale. La particolarità del suolo unita alla straordinaria maestria dei nostri mastri vinai danno vita a questo magnifico Pinot che offre delicate sensazioni di frutta esotica all'olfatto, e un gusto fresco e ben equilibrato con armoniose note fruttate al palato. Finemente minerale, presenta corpo medio e ottima persistenza aromatica.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Esalta le proprie caratteristiche quando accompagna i frutti di mare e le grigliate di pesce in genere. Ottimo anche in abbinamento alle carni bianche e alle verdure a vapore.
TEMP. DI SERVIZIO	10 C°
ALCOOL % VOL	12
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	0.6
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5.6
SO2	128
BOTTIGLIA	Bordolese Pesante Mezzo Bianco
BOTTIGLIE CARTONE	12
CARTONI STRATO E-PAL	12
CARTONI EPAL	60

“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