

PINOT GRIGIO BIO



TERRA MUSA

DENOMINAZIONE: Pinot Grigio D.O.C. Venezia

UVE: 100% Pinot Grigio

AREA: Lison Pramaggiore

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1972

NEL VIGNETO

VITIGNO: È un vitigno originario della Borgogna. Il merito della sua introduzione in Italia è da attribuire ad un produttore piemontese che iniziò la coltivazione nell'Alessandrino e nel Cuneese intorno al 1820. Nel Veneto, nel comprensorio del Lison Pramaggiore D.O.C., è stato introdotto verso la metà del '900.

TERRENO: Argilloso, limoso e leggermente alcalino.

RESA DELLE UVE: 100-110/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VENDEMMIA: Meccanica

CANTINA

VINIFICAZIONE: Separazione immediata del mosto dalle vinacce, refrigerazione dello stesso, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

GRADO ALCOLICO: ca. 12,50 % Vol.

ZUCCHERI RIDUTTORI: ca. 3,15 g/l

ACIDITA' TOTALE: ca. 5,15 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Ha un colore giallo paglierino e da giovane ha un profumo piacevolmente fruttato, mentre con il passare del tempo assume un bouquet caratteristico di fieno già fermentato, di mallo di noce e mandorla tostata.

ACCOSTAMENTI:

Vino da aperitivo, ottimo fuori pasto, adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, si sposa bene con la cucina delle erbe, con le minestre, con i piatti a base di uova e con molti piatti di pesce.



Terra Musa di Moreno Musaragno & C. s.s. Soc. Agr.
Via Callalta 13, I - 30020 Pramaggiore (VE)
Phone +39.0421.799155 Fax +39.0421.799100
mail: musaragno@musaragno.com sito: www.terramusa.it
Skype: terramusa

