



CORTE MAJOLI

## PINOT GRIGIO

VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Vitigni:** Pinot Grigio

**Zona di produzione:** Poiano di Valpantena (Verona)

**Caratteristiche del terreno:** 20% Scheletro, 23% Sabbia, 64% Limo, 13% Argilla, Calcare totale 35%, Calcare attivo 9%

**Sistema di allevamento:** Guyot e Cordone speronato G.D.C.

**Densità d'impianto:** 4500 viti per ettaro

**Resa per ettaro:** 100 q.li

**Produzione per vite:** 2,2 Kg

**Epoca di vendemmia:** Agosto

**Vinificazione:** Decantazione statica del mosto dopo diraspapigiatura e pressatura soffice dell'uva. Inoculo con lieviti selezionati sul mosto limpido.

**Fermentazione:** In vasche di acciaio per 10 giorni a 18°C.

**Affinamento:** 3 mesi in acciaio

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo ramato, all'olfatto fresco e fruttato con sentori di pera matura, sapore persistente, morbido e sapido.

**Abbinamenti:** antipasti, piatti a base di pesce, formaggi freschi.

**Piatto tipico consigliato:** Risotto con asparagi selvatici.

**Temperatura di servizio ideale:** 10°C

**Dati analitici:** Gradazione alcolica 12,60%Vol

Zuccheri residui 3,5 g/l

Estratto secco netto 19,5 g/l

Acidità totale 5,80 g/l

PH 3,30