



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

KONTROLIRANA OZNAKA IZVORNOSTI (DOC).



∞ ◆ KLASIFIKACIJA:

Kontrolirana oznaka izvornosti (DOC).

∞ ◆ SORTE GROŽĐA:

Pinot sivi najmanje 85%; Komplementarni vinogradi dopušteni specifikacijama mogu doprinijeti do najviše 15%.

∞ ◆ TLA:

Uzgaja se na različitim tipovima tala, preferirajući ona teška ili s visokim udjelom skeleta. Prevladava ravnica (70%) i niži brežuljkasti položaji (30%).

∞ ◆ ALKOHOL:

12,5% vol

∞ ◆ REGIJA PODRIJETLA:

Venezie DOC područje: Veneto, Friuli-Venezia Giulia i autonomna pokrajina Trento.

∞ ◆ NAČIN PROIZVODNJE:

Pinot Grigio rana je sorta koja se bere na početku berbe. Zbog ružičaste pokožice grožđe se nježno preša i vinificira strogo postupkom za bijela vina. Fermentacija se odvija na niskoj temperaturi (18–22 °C) uz odabrane kvasce. Ne zahtijeva dulje odležavanje ni posebno dozrijevanje.

∞ ◆ SENZORSKA ANALIZA:

Slamnato žute boje s nejasnim zelenkastim odsjajima. Miris je nježan, ugodan ali prilično intenzivan i jak. Neposredna, karakteristična, s primjesama bagremovog cvijeta. Suh, topao, strukturiran i sadržajno harmoničan okus.

∞ ◆ PUNJENJE U BOCE:

Hladno punjenje sterilnom mikrofiltracijom.

∞ ◆ PREPORUKA UZ JELA:

Dobro se slaže s ribom na žaru i školjkama. Poslužite ohlađeno na 10–11 °C.

∞ ◆ LOGISTIČKI PODACI:

Paleta Parolvini 0,75 - 105 karton (5 slojeva po 21 karton svaki) - Jedinica po paleti: 630 - Dimenzije: 120 x 80 x 180 cm - Ukupna težina: 819 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. +39 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com