



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

КОНТРОЛИРУЕМОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИСХОЖДЕНИЯ (DOC).



КЛАССИФИКАЦИЯ:

Контролируемое обозначение происхождения (DOC).

СОРТА ВИНОГРАДА:

Пино гриджо не менее 85%; Дополнительные лозы, разрешенные спецификациями, могут составлять максимум 15%.

ПОЧВЫ:

Его выращивают на различных типах почв, отдавая предпочтение тяжелым или с высоким содержанием каменных включений. Преобладающее расположение – равнина (70%) и нижняя часть холмов (30%).

КРЕПОСТЬ:

12,5% vol

РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Область Венеции DOC: Венето, Фриули-Венеция-Джулия и автономная провинция Тренто.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:

Пино Гриджо — раннеспелый сорт, который собирают в начале урожайного сезона. Из-за розовой кожицы ягоды мягко прессуют и винифицируют по-белому, без контакта с кожей. Брожение проходит при низкой температуре (18–22 °C) с использованием отборных дрожжей. Вино не требует длительной выдержки или специального созревания.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

Цвет соломенно-желтый с неясными зеленоватыми отблесками. Аромат нежный, приятный, но довольно интенсивный и сильный. Мгновенный, характерный, с оттенками цветов акации. Сухой, теплый, структурированный и практически гармоничный вкус.

РОЗЛИВ:

Холодный розлив методом стерильной микрофльтрации.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Хорошо сочетается с рыбой на гриле и моллюсками. Подавать охлажденным до 10–11 °C.

ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Паллет Parolvini 0,75 - 105 коробке (5 слоёв по 21 коробке каждый) - Единиц на паллете: 630 - Размеры: 120 x 80 x 180 cm - Общий вес: 819 kg