



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC).



CLASSIFICAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata (DOC).

UVE:

Pinot grigio almeno 85%; possono concorrere, fino a un massimo del 15%, i vitigni complementari ammessi dal disciplinare.

TERRENI:

Viene coltivato in varie tipologie di terreno, predilige quelli pesanti o ricchi di scheletro. La giacitura prevalente è la pianura (70%) e la prima collina (30%).

GRADAZIONE ALCOLICA:

12% vol

ZONA DI PROVENIENZA:

Zona della DOC delle Venezie: Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Provincia autonoma di Trento.

TECNICA PRODUTTIVA:

L'uva Pinot Grigio è una varietà precoce che viene vendemmiata ad inizio vendemmia. Essendo di colore tendente al rosato, viene lavorata con la tecnica della spremitura soffice, rigorosamente "in bianco". Fermentazione a bassa temperatura (18–22 °C) e con lieviti selezionati. Non richiede invecchiamento o particolare stagionatura.

ANALISI SENSORIALE:

Di colore giallo paglierino con riflessi vagamente verdognoli. Il profumo è delicato, gradevole ma piuttosto intenso e spiccato. Immediato, caratteristico, con sentori di fiori di acacia. Sapore asciutto, caldo, piuttosto strutturato e sostanzialmente armonico.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Imbottigliamento a freddo mediante microfiltrazione sterile.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Trova giusto abbinamento con grigliate di pesce e crostacei in generale. Servire fresco a 10–12 °C.

DATI LOGISTICI:

Pallet Villa D'Adige - 125 cartoni (5 strati per 25 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 750 - Dimensioni: 120 x 80 x 170 cm - Peso complessivo: 898 kg

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

Tel. 0424 89022

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