

Azienda Agricola Ca' Duso

Pinot Grigio **DOC delle Venezie** **Annata 2017**

Produttore: Az. Ag. Cà Duso

Zona di produzione: Costabissara-Vicenza

Esposizione: Collinare con esposizione sud-est

Altitudine: 180 msl/m

Natura del suolo: minerale, argilloso

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Varietà di uva: Pinot Grigio 100%

Anno impianto vigneti: 2009

Produzione uva per ettaro: 60 ql.

Densità impianto: 3000 ceppi/ettaro

Vendemmia : Manuale in cassetta da 15 Kg

Vendemmia: L'uva raccolta in casse da 15 kg viene diraspata.

Le bucce restano a contatto con il mosto per circa 8 ore.

Dopo la pressatura soffice il mosto decanta a freddo per 24 ore.

Il mosto illimpidito viene fermentato con lieviti selezionati per circa venti giorni a temperatura controllata pari a 16°C. Viene conservato con fecce fini per tre mesi. Nessun affinamento in legno e fermentazione malolattica.

Quantità prodotta: 3400 bottiglie

Dati analitici: Alcol: 14% vol

Acidità totale: 5,5 gr/lit

Ph: 3,3

Caratteristiche: Colore rosa tenue, leggermente ramato.

Profumo intenso di frutta matura esotica con note floreali e minerali.

Al palato è secco, sapido e minerale, avvolgente e persistente.

Temperatura servizio: 8-10°C

