



2018 MOTOLO

PINOT GRIGIO-Map.3

COSTABISSARA VICENZA



Il nome Motolo

DENOMINAZIONE	DOC delle Venezie Pinot Grigio
VIGNETO	Motolo-Map.3
COMPOSIZIONE	100% Pinot Grigio
FERMENTAZIONE	Fermentazione in acciaio per 20 giorni
AFFINAMENTO	Affinamento in acciaio per sei mesi
ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE	190 m s.l.m., Sud-Est
ACIDITA'	5.69 g/L
pH	3.48
ALCOL	13% vol.
ZUCC. RESIDUI	2.6 g/l
VENDEMMIA	29 agosto 2018
VINIFICAZIONE	L'uva raccolta in cassette viene diraspata e raffreddata. Le bucce restano a contatto con il mosto per circa 12 ore. Dopo la pressatura soffice il mosto decanta a freddo per poi essere illimpidito. La fermentazione dura venti giorni a temperatura controllata pari a 16°. Viene conservato su fecce fini per sei mesi con frequenti batonnage.
CARATTERISTICHE	Colore rosa tenue, leggermente ramato. Profumo intenso di frutta matura esotica con note floreali e minerali. All'assaggio palesa un misurato bilanciamento tra morbidezza e freschezza. Quindi lascia spazio alla sapidità che reca ad un finale vagamente amaricante.
VENDEMMIA	La vendemmia 2018 è stata caratterizzata da una stagione produttiva favorevole sia in termini qualitativi che quantitativi. L'intervento di diradamento grappoli ha permesso di mantenere il corretto equilibrio produttivo. Il meteo ha permesso quindi una perfetta maturazione delle uve grazie ad un agosto con temperature non elevatissime con buone escursioni termiche.