

®

BOSCO DEL CORNER

PINOT GRIGIO

DELLE VENEZIE
DOC



VINO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO CON TIPICO RIFLESSO CINERINO, CARATTERIZZATO DA UN GUSTO ARMONICO E DELICATO. OTTIMO VINO DA APERITIVO, ACCOMPAGNA BENE GLI ANTIPASTI IN GENERE ED I SECONDI PIATTI SPECIE SE A BASE DI PESCE. VA SERVITO FRESCO A TEMPERATURA DI CANTINA A 10-12 °C.



DENOMINAZIONE

PINOT GRIGIO – DELLE VENEZIE DOC

UVE

PINOT GRIGIO

PROVENIENZA

I VIGNETI SONO SITI NEL COMUNE DI GORGO AL MONTICANO I CUI TERRENI SONO DI MEDIO IMPASTO E A CHIARANO I CUI TERRENI SONO PREVALENTEMENTE ARGILLOSI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

SYLVOZ

EPOCA DI VENDEMMIA

DAL 25 AGOSTO AL 10 SETTEMBRE

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

LA FERMENTAZIONE ALCOLICA VIENE CONDOTTA CON LIEVITI SELEZIONATI AD UNA TEMPERATURA DI 14-15 °C ED HA UNA DURATA DI 11-13 GIORNI. IL VINO VIENE SUCCESSIVAMENTE CONSERVATO SULLE PROPRIE FECCE FINI E QUINDI IMBOTTIGLIATO IN PRIMAVERA

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

HA UN COLORE PAGLIERINO LEGGERMENTE RAMATO, IL PROFUMO È FRUTTATO CON NOTE AGRUMATE; RICORDA LA BUCCIA DI MANDARINO. AL GUSTO RISULTA LEGGERMENTE ACIDULO E CON UN CORPO AMAROGRUOLO

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

PIATTI DI PESCE, LE MINESTRE E LA CUCINA DELLE ERBE

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C



BOSCO DEL CORNER®

SOC. AGRICOLA BOSCO DEL CORNER – GORGO AL MONTICANO (TV) ITALIA – WWW.VINI-BOSCO-CORNER.COM