

Porta Leone



Pinot Grigio DOC Delle Venezie



 *Vigneto di origine*
 *Vigneti Le Contesse*

Descrizione Prodotto

Vino frizzante ottenuto dalla rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati a temperatura controllata



0,750 lt

Zona di Origine: Sinistra Piave.
Altimetria: 40 metri s.l.m.
Tipologia del Terreno: ciottoloso.
Uve: Pinot Grigio.
Sistema di Allevamento: Sylvoz.
Epoca di Raccolta: inizio settembre.

Tecnologia "Le Contesse":

- pressatura soffice e pulizia del mosto.
- Conservazione di una parte del mosto a freddo, vinificazione della restante parte a temperatura controllata e poi conservazione in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura.
- rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

Gradazione Alcolica: 11% vol

Residuo Zuccherino: 10 g / L

Perlage: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino.

Profumo: note fruttate di pesca acerba, mela e ricordi floreali di fiori di sambuco. Con il tempo acquisisce un bouquet più complesso, che ricorda il fieno.

Palato: armonico, sapido e asciutto, con un'ottima persistenza.

Servizio: servire ad una temperatura di circa 10°C.

Abbinamenti Consigliati: vino da tutto pasto, in particolare si consiglia per accompagnare antipasti magri, minestre e zuppe, piatti a base di uova e pesce, sia grigliato che al forno.

