



## PINOT GRIGIO PIAVE DOC

Il Pinot Grigio è un vino prestigioso di fama internazionale. Coltivato su terreni ghiaiosi di origine alluvionale dà il massimo di sé donando all'uva delle inconfondibili note fruttate. E' un vino di grande effetto grazie ai suoi inconfondibili profumi eleganti e fruttati.

**Vitigno:** Pinot Grigio 100%

**Zona di produzione:** Dalle vigne della Tenuta San Giorgio, coltivate nelle "Grave di Papadopoli" e attraversate dalla Strada dei Vini del Piave. I terreni di questa zona sono di origine alluvionale, sono quindi ghiaiosi e ricchi di limo e sabbia, ma le loro caratteristiche dominanti sono una buona fertilità e una naturale ed importante quantità di carbonati e microelementi utili alla vite. Tutti questi aspetti aggiunti all'influenza microclimatica del fiume creano una zona pedoclimatica e un habitat ideale per la vite.

**Vendemmia:** Fine agosto con piena maturità aromatica delle uve.

**Vinificazione :** Le uve raccolte nella loro piena maturazione vengono diraspate, pigiate e fatte macerare a freddo per poche ore con lo scopo ben preciso di arricchire il mosto in aromi primari caratteristici dell'uva. A fine macerazione il mosto viene privato delle bucce e illimpidito mediante decantazione statica, quindi messo a fermentare a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati varietali. Il vino nuovo, dopo la fermentazione alcolica viene travasato e fatto maturare in serbatoi di acciaio per tutto l'inverno in attesa delle filtrazioni primaverili di preimbottigliamento.

**Alcool:** 12,50 %vol

**Zuccheri:** secco

**Caratteristiche organolettiche:** Vino giallo paglierino dai riflessi luminosi. Di buona complessità olfattiva ricorda sentori fruttati di pera, mela Golden e banana. E' etereo, fragrante e leggermente floreale.. Al palato è secco, fresco, sapido e persistente. Di buona struttura è particolarmente piacevole da giovane.

**Abbinamenti:** Il Pinot Grigio si abbina egregiamente con antipasti magri, minestre, risotti alle erbe e piatti di pesce. Dà il meglio di sé abbinato a piatti a base di asparagi DOP di Cimadolmo con le uova. Temperatura di servizio consigliata 8°-10°C



Tenuta San Giorgio S.r.l. Società Agricola  
Via Piave, 11 - 31052 Maserada sul Piave (TV) - Veneto - Italia  
Tel. +39 0422 743135 - Fax. +39 0422 743721  
[www.tenutasangiorgio.com](http://www.tenutasangiorgio.com) - email: [staff@tenutasangiorgio.com](mailto:staff@tenutasangiorgio.com)