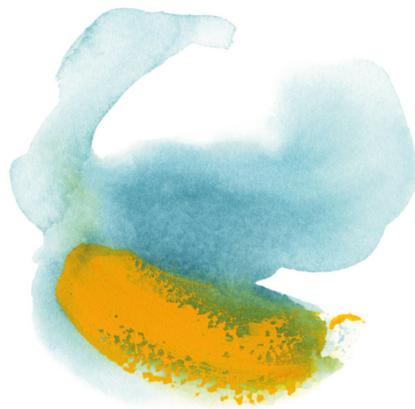




L'illustrazione
The Illustration



Una freschezza che arriva dal mare, portando con sé i riflessi del sole e i profumi della pesca gialla. Il Pinot Grigio si caratterizza per freschezza e per una piacevole sapidità, con un gusto voluminoso e croccante, è particolarmente indicato per primi piatti di pesce e antipasti di molluschi.

A freshness that comes from the sea, bringing with it the reflections of the sun and the fragrance of yellow peaches. Pinot Grigio is characterised by freshness, a pleasantly rich flavour and a full-bodied, crisp taste. It is particularly suitable for fish dishes and shellfish hors d'oeuvres.

Scopri gli altri vini del mondo Aria
Discover the other wines of the "Aria" world
Cabernet Franc • Chardonnay • Pinot Bianco
Malbec • Moscato Giallo • Prosecco Frizzante

Pinot Grigio

○ Aria

SCHEDA TECNICA

Denominazione: D.O.C delle Venezie

Varietà d'uva: Pinot Grigio

Sistema di allevamento: Sylvoz, Guyot bilaterale

Metodi di difesa: Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

Epoca di vendemmia: Ultima decade di Agosto, prima decade di settembre.

Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento: A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: Giallo paglierino con affascinanti riflessi dorati.

Profumo: Complesso, potente, avvolgente.

Bouquet ricco e multi sfaccettato: l'apporto floreale margherita e glicine bianco evolve in note di frutta matura con albicocca, e pesca gialla in evidenza.

Gusto: Voluminoso, croccante, compatto.

Pieno e progressivo. L'attacco è complesso e vellutato, fresco ed avvolgente. Eccellente corrispondenza aromatica al palato vengono arricchite da una bella freschezza e dalla piacevole sapidità. Il finale è fresco, teso e molto persistente con retrogusto di agrumi e frutta bianca.

ABBINAMENTI

Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14° C

DATA SHEET

Denomination: D.O.C delle Venezie

Grape variety: Pinot Grigio

Training system: Sylvoz, bilateral Guyot

Pest management: Integrated pest control with controlled environmental impact.

Harvest time: Last ten days of August, first ten days of September.

Vinification: The grapes are delicately destemmed. Next they are gently pressed and the resulting must is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

Ageing: At the end of fermentation, the wine is kept on the lees in stainless steel containers for three months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: Flaxen yellow with captivating golden hues.

Aroma: Complex, powerful, compelling. Rich, nuanced bouquet: the floral contribution of daisy and white wisteria evolves into notes of ripe fruit with apricot and yellow peach highlights.

Taste: Voluminous, crisp, compact. Rich and gradual.

It is complex and velvety, fresh and compelling. Superb aromatic matching on the palate is enriched by a beautiful freshness and pleasant savouriness. The finish is fresh, taut and long-lasting with an aftertaste of citrus and white fruit.

PAIRINGS

Particularly suitable for fish dishes, shellfish hors d'oeuvres, risottos and vegetable casseroles.

SERVING TEMPERATURE

12-14° C