



Selezione I Classici

Pinot Grigio delle Venezie Ca' d'Or IGT

LA FRESCHEZZA DI CA' D'OR

Il Pinot Grigio delle Venezie Ca' d'Or inebriante nettare dall'incalzante profumo di pera, ananas e pesca. Fruttato e avvolgente risulta un vino dalla fortissima personalità.

Il gusto morbido e persistente fa da colonna sonora a una pausa elegante e briosa allo stesso tempo. Sapido e fresco al palato e' un perfetto abbinamento per piatti a base di pesce e verdure.



NOTE SENSORIALI DELINEATE DALL' ENOLOGO

Alla vista: giallo paglierino intenso.

All'olfatto: incalzante e inebriante profumo di pera, lampone, ananas, banana, albicocca, pesca e mela. Di erbe di campo, camomilla e the verde.

Al palato: fruttato, diretto e ricco di struttura ed avvolgente morbidezza. Molto persistente. Sapido e fresco. Delicatamente salino.

Abbinamenti: ideale con piatti di pesce di mare e primi piatti a base vegetale.

Temperatura di servizio: 12°C.

Conservabilità del vino: 30 mesi.



SCHEDA TECNICA VINO

Vitigno: 100% Pinot Grigio.

Vigneto: 10 Ha, a cordone speronato e guyot coltivati a Roncà su suoli vulcanici.

Altitudine: compresa tra 150 e 250 m/slm.

Età media delle viti: 15 anni.

Cepi per ettaro: 5.000.

Produzione: 6/7.000 Lt/Ha.

Bottiglie prodotte: 30.000.

Raccolta: inizia a fine Agosto. Le uve sono raccolte a mano, trasportate e lavorate lo stesso giorno.

Fermentazione: in contenitori di acciaio (50%) ed in botti di rovere (50%).

Maturazione: negli stessi contenitori fino alla primavera successiva.