

AZIENDA AGRICOLA AMADIO ANTONIO

SEDE LEGALE
Via Fornace n° 136
30026 - Portogruaro
(VE) - Italy

SEDE OPERATIVA
Via Alta n° 38
30026 - Portogruaro
(VE) - Italy

+39 0421 20 41 86
www.amadiovini.com
info@amadiovini.com

P.Iva 02903150270
C.F. MDANTN65L05G914G



Pinot Grigio DOC

DENOMINAZIONE : DOC delle Venezie.

TIPOLOGIA : Vino Bianco Fermo.

UVAGGIO : Pinot Grigio 100%

ZONA DI PRODUZIONE : Lison Pramaggiore DOC.

Località Cavariol e S. Biagio.

TIPO DI TERRENO : Pianeggiante, medio impasto argilloso calcareo di origine alluvionale.

VIGNETO : Forma di allevamento sylvoz con densità media di 3500 ceppi per ettaro.

VINIFICAZIONE : Vinificato in bianco con pressatura soffice del pigiato. La fermentazione avviene con aggiunta di lieviti selezionati a temperatura controllata intorno ai 18 °C al fine di mantenere le caratteristiche tipiche varietali.

CONSERVAZIONE ED INVECCHIAMENTO : Dopo la vinificazione, l'affinamento avviene in vasche di acciaio inox per circa 4 mesi dove il vino rimane a contatto con le fecce fini per essere successivamente imbottigliato.

COLORE : Giallo Paglierino con leggere sfumature ramate tipiche del Pinot Grigio.

PROFUMO : Piacevolmente fruttato con particolare sentore di pesca, pera, albicocca e frutta esotica, in particolare ananas.

SAPORE : Avvolgente ed equilibrato al gusto, secco e vellutato. Possiede buon corpo ed una buona acidità con marcata componente minerale.

AFFINITÀ GASTRONOMICHE : Ottimo aperitivo. Per la sua duttilità accompagna perfettamente antipasti e piatti a base di pesce.

GRADAZIONE ALCOLICA : 12% Vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE : 10/12°C

FORMATO BOTTIGLIA : 0,75 L

IMBALLO : Cartone 6 Bottiglie