

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



PINOT GRIGIO

DENOMINAZIONE

Pinot Grigio delle Venezie DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Colognola ai Colli - Località Ceriani (Verona).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco argillo limoso con profili tufacei e vulcanici.

ALTEZZA VIGNETI

180 m s.l.m.

UVE

Pinot Grigio 100%

ETÀ DELLE VIGNE

30 anni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

DENSITÀ IMPIANTO

4.000 - 8.000 Viti Ha.

RESA

120 q.li Ha.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Vendemmia: a mano in bins. **Pressatura:** soffice con pneumopressa utilizzando azoto.

Fermentazione: in acciaio a bassa temperatura con lieviti selezionati.

Batonnage: in inox con appositi miscelatori fino ad marzo. **Stabilizzazione:** fisica a freddo.

AFFINAMENTO

In acciaio a basse temperature fino all'imbottigliamento.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: si esaltano i profumi di fiori bianchi dolci, pera, mela con tocchi di agrume e erbe officinali.

Sapore: fresco e di lunga persistenza, finale dall'ottima corrispondenza naso/bocca, bilanciata acidità dal carattere fresco e accattivante.

ALCOOL

12,5 % Vol.

ABBINAMENTO

Ideale come aperitivo, servito anche al calice in abbinamento a piatti di pesce e carni bianchi, con un tocco di sapidità, dolcezza e aromaticità

Perfetto come abbinamento estivo con piatti di pasta, riso e crudità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C - 10 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

2-4 anni.

FAMIGLIA CASTAGNEDI

TÉLOS



SCAIA

Tenuta Sant'Antonio di Castagnedi Massimo, Armando, Tiziano e Paolo - Società Agricola

Via Ceriani 23, 37030 Colognola ai Colli (VR) Italy / Tel 0039 045 7650383 / Fax 045 6171098

P.IVA 02926650231 / info@tenutasantantonio.it / www.tenutasantantonio.it