

PASQUA



BLACK LABEL PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

BLACK LABEL

La linea Black Label esprime con i suoi vini la tradizione enologica veneta, reinterpretata secondo lo stile distintivo e innovativo della cantina.

VINIFICAZIONE

L'uva raccolta subisce una pigiatura soffice. La fermentazione condotta da lieviti selezionati si svolge in serbatoi di acciaio con controllo della temperatura costante (12-14°C). Il 30% del vino termina la fermentazione alcolica in barriques e prosegue con una maturazione in tonneaux di secondo passaggio per circa 3 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino fruttato, intenso e dal carattere deciso. Il colore è giallo paglierino tendente al dorato. All'olfatto presenta sentori floreali e fruttati che ricordano la pesca bianca con sfumature di pera Williams e frutta tropicale. Al palato si presenta complesso, intenso ed equilibrato, rivelando note di tostatura, nocciola e vaniglia, tutti sentori derivanti dalla maturazione in legno.

UVE

Pinot Grigio 100%

ALCOL

12 %

RESIDUO ZUCCHERINO

7.3 g/l

PH

3.1

ACIDITÀ TOTALE

5.65 g/l

