

Il Casato

Pinot Grigio delle Venezie Rosé DOC

Vinificazione

Le uve, coltivate tra basso Trentino e Veneto, vengono vendemmiate a mano nei primi giorni di settembre. Utilizziamo vitigni allevati tra la zona di fondo valle e zona collinare, dove l'elevata escursione termica tra giorno e notte porta ad ottenere un ottimo livello di maturazione. Le uve vengono sottoposte ad una soffice pressatura, per ottenere un mosto che rimane a contatto con gli acini per circa 8 ore e conferire al liquido colore e profumo. Segue la fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata di circa 16°–18°C. Al termine della quale si procede con l'affinamento sugli stessi lieviti per circa 2 mesi, per conferire al vino corpo e rotondità.

Caratteristiche

Vino dal colore rosa tenue con riflessi ramati e dai piacevoli sentori di frutta rossa come ciliegia, mirtillo e lampone. Al palato possiamo apprezzare la sua mineralità, la sua ampiezza ed equilibrio.

Abbinamenti

Ottimo con antipasti leggeri, sushi, zuppa di pesce, carni bianche e baccalà.

Pinot Grigio	**Triveneto**	**8–10 °C**	**Alcol: 12.5%** **Zuccheri: 5 g/l**