



VIGNE DEL BOSCO
OL M È

Pinot Grigio

DOC VENEZIA
VINO BIANCO FERMO

Vitigno: Pinot Grigio 100%.

Terreno: argilloso limoso con fondo calcareo di caranto.

Impianto: vigneto allevato a Sylvoz, 2700 viti ad ettaro, con due archetti da 6/8 gemme ciascuno.

Produzione: 80/90 quintali per ettaro.

Vendemmia: rigorosamente a mano, l'uva deve essere raccolta non troppo matura, mediamente avviene nella terza decade di Agosto.

Vinificazione: le uve raccolte vengono diraspate e raffreddate immediatamente per evitare di ossidare gli aromi, veloce pressatura soffice dell'uva ed immediata decantazione statica del mosto a temperature molto basse. Dopo la prima decantazione e pulizia del mosto si innesta la fermentazione, lunga e termo controllata a 16°C. Segue un lungo periodo di riposo nelle feccie nobili in cemento di almeno 12 mesi.

Colore: giallo oro con riflessi ramati più o meno intensi a seconda delle annate.

Olfatto: vinoso e fruttato di pera Williams e mela matura, delicato e tipico.

Gusto: tannini dolci ed equilibrati danno una buona struttura ed importanza a questo vino, che al retrogusto rivela una piacevole sensazione di mandorla dolce.

Alcool (% vol): 12,50

Temperatura di servizio: 12°C

Abbinamenti: pesce al forno, frittate, si sposa bene anche alle carni bianche.



Azienda Agricola Vigne Del Bosco Olmè
Via Cal Torta, 549 - 30022 Ceggia (VE) Italia
Tel/Fax 0421 329365 - info@vignedelbosco.com
www.vignedelbosco.com