



TENUTE
TOMASELLA



Emozioni in un sorso



PINOT GRIGIO Delle Venezie DOC

Produzione	100% Pinot grigio
Resa	130 q.li/ettaro.
Allevamento	Sylvoz.
Vendemmia	Manuale con selezione delle uve.
Vinificazione	Vinificazione con pressatura soffice; macerazione fermentativa sulle bucce per 8 ore, fermentazione a temperatura controllata di 16°C per esaltare le caratteristiche del vitigno.
Affinamento	5 mesi in acciaio su lieviti, 2 mesi di affinamento in bottiglia.
Gradazione	12,5 % vol.
Colore	Intensa tonalità rosata con riflessi ramati.
Profumo	Fine ed elegante, richiama profumi di pesca bianca e pera, leggeri sentori di albicocca, nocciola.
Sapore	Dal sapore piacevole e persistente, equilibrata acidità e sapidità; con leggero finale tannico. Una breve sosta sulle bucce regala al vino accenni di eleganti tannini e un antico colore ramato.
Accostamento	Si accompagna a primi piatti e secondi di pesce anche strutturati e speziati, ottimo con crostacei e antipasti di mare.
Servizio	Va servito in calici di vetro alla temperatura di 10-12°C.
Conservazione /Evoluzione	Il picco di affinamento in bottiglia è a circa un anno; il mantenimento delle qualità è fino a circa 3 anni.

RICONOSCIMENTI

WEIN GUIDE DEUTSCHLAND 2020 | Pinot grigio 2018 88/100
ONAV Prosit 2019 | Pinot Grigio Delle Venezie DOC 2017 2/3 PROSIT