

Vini oltre ogni confine




TENUTE
TOMASELLA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Pinot Grigio

Delle Venezie DOC

PRODUZIONE: Pinot Grigio.

RESA: 130 q.li/ha.

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.

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.

TENUTE TOMASELLA - via Rigole, 103 - 31040 Mansuè (Treviso) - Italia

riconoscimenti

