

PIGIO Pinot Grigio delle Venezie DOC

Passione e grande esperienza rendono un vino così duttile, fresco, adatto a tutti. Frutto dell'attenzione per ogni fase di lavorazione, il Pinot Grigio fa della sua semplicità la chiave della qualità.

Passion and experience make such a supple, fresh wine suitable for everyone. Pigio's quality lies in its simplicity.



COLORE

Giallo paglierino chiaro.

COLOR

Light straw-yellow.



PROFUMO

Fine bouquet di agrumi con note di fiori bianchi, di pompelmo e d'ananas.

AROMA

Fine bouquet of citrus fruits with hints of white blossoms, grapefruit and pineapple.



GUSTO

Equilibrio tra acidità e corposità, che lo rende pieno e piacevolmente fresco. Il finale è legger-

TASTE

The excellent balance between acidity and body makes this wine full-bodied and plea-



Pinot Grigio 100%



VENDEMMIA

Vendemmia manuale nelle prime settimane di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Terreno medio, ghiaioso-sabbioso e pianeggiante
Guyot
120 quintali



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione in bianco prevede la separazione tra bucce e raspo dal mosto, seguita da pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata per 15-20 giorni, con affinamento in acciaio.



ALCOL

12.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



GASTRONOMIA

Grigliate di pesce, pasta con condimenti leggeri, zuppe, carni bianche. Ideale come aperitivo, accompagnato da antipasti leggeri e tartine.



MUSICA

Pop

HARVEST

Grapes are harvested by hand at the beginning of September.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

Gravelly and sandy soil of medium density located in vineyards on the valley floor.
Guyot
120 tonnes / hectare

WINEMAKING TECHNIQUE

Vinification involves the separation of husks and stalks from the grape, followed by a soft pressing. Fermentation is carried out at controlled temperatures for 15 - 20 days. The wine is then fined in stainless steel vats.

ALCOHOL CONTENT

12.5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE

8°C

FORMATS AVAILABLE

750 ml

FOOD & WINE PAIRING

Grilled fish, pasta with light sauces, white meats and soups. Perfect as an aperitif accompanied by light hors d'oeuvres and canapes.

MUSIC PAIRING

Pop



PREMI / AWARDS



ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2020	JAMES SUCKLING	90/100