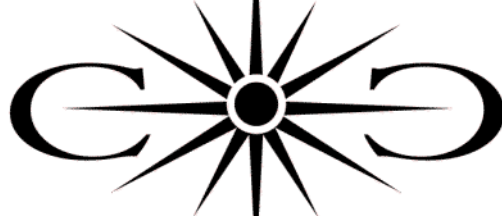


CASA CATELLI



indigenous italian wines

Pinot Grigio, IGT delle Venezie

Descrizione: Questo vitigno ha origine mutazione gemmaria del Pinot Nero. Originario della Borgogna, fu introdotto in Italia intorno al 1820, adattandosi ottimamente alle condizioni ambientali del nostro Paese, tanto che viene coltivato indifferentemente in alta collina, su terreni alluvionali di pianura, a mezza montagna, dando risultati notevoli da un punto di vista qualitativo. Le bacche ricordano quelle del Pinot Nero - che sono quasi blu -, mentre quelle del Pinot Grigio possono essere grigio blu e rossastro ramato. E' una varietà generosa, richiede diradamento con regolarità, prima della maturazione dei grappoli, per mantenere bassa la produzione e garantire una buona qualità. E' diventata indubbiamente l'uva a bacca bianca più popolare, per la sua freschezza, per l'immediatezza del vino che ne deriva, sia se bevuto da solo, sia se accompagnato ad una grande varietà di piatti.

Vitigno: 100% Pinot Grigio

Zona di produzione: zone collinari intorno a Treviso e Padova

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità degli impianti: 5.000/6.000 ceppi/Ha

Resa delle uve in vino: 65 HL/Ha

Terreno: argilloso e ghiaioso

Epoca vendemmiale: metà/fine agosto

Vinificazione: Le uve vengono attentamente selezionate e pressate con pressatura soffice. Il mosto è lasciato a decantare per circa 2 giorni, quindi parte la fermentazione alcolica in contenitori d'acciaio inox a temperatura controllata (16 - 18°C). Il vino viene poi micro-filtrato, per liberarlo da tutte le impurità, e lasciato per circa un mese in cisterna, quindi imbottigliato.

Maturazione: 1 mese in cisterna, 2 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 12%

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino. Al naso presenta note floreali con sentori di fieno appena appassito e limone. All'assaggio ritornano le note olfattive, arricchite da sentori di crosta di pane e miele d'acacia. E' un vino di buon equilibrio, piacevole sia da solo che in abbinamento.

Abbinamenti: indicato con piatti di riso e pasta conditi con sughi delicati, insalate di pollo, omelette

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

Bicchieri consigliati: per apprezzarlo al meglio, si consiglia la degustazione in bicchiere grande, a tulipano



CASA CATELLI
indigenous italian wines