



PINOT GRIGIO 2010		
Vigneto/Vineyard	Varietà/Typ	Pinot Grigio 100%
	Allevamento/Training technique	Guyot
	Esposizione/Exposure	Nord-Sud/North-South
	Tipologia di terreno/Soil type	Medio impasto con prevalenza di ghiaie alluvionali/Medium textured soil with mainly alluvial gravel
	Comune/Place	Remanzacco Frazione Orzano
	Densità di impianto/Planting density	4.830 ceppi/vines /ha
	Resa per ettaro/Yield per hectare	55 q/cwt
Vendemmia/Harvesting		Manuale, in cassetta/Manually, in boxes
Fermentazione malolattica/Malolactic fermentation		Non svolta/Not carried out
Affinamento/Fining		Acciaio 10 mesi/Steel tank 10 months Bottiglia 24 mesi/Bottle 24 months
Analisi/ Analysis	Gradazione alcolica/Alcoholic content	13,14% v/v
	Anidride solforosa totale/Total sulfur dioxide	82 mg/l
	Acidità totale/Total acidity	4.80 g/l
Note di degustazione/Wine tasting notes	Temperatura di servizio/Serving temperature	10 ÷ 12°C
	Esame visivo/Colour	Giallo paglierino con note ramate/Straw yellow with copper hues
	Esame olfattivo/Nose	Frutta tropicale, sentori speziati/Tropical fruit, spicy tones
	Esame gustativo/Palate	Sapidità ed armonia con chiusura lunga/Full-bodied and harmonious with a long aftertaste
	Accompagnamenti/Serving suggestion	Primi piatti, risotti, prosciutto, zuppe di pesce/Pasta dishes, risotto, ham, fish soup