

 **MOSOLE**

# PINOT GRIGIO

PASSI DI LUCE

2022



Quattro vitigni importanti per quattro vini che con il loro aroma e la loro struttura diventano i migliori alleati di momenti memorabili tra amici e famiglia. Attraverso la linea Passi di Luce vogliamo contribuire al piacere della tavola.

---

**Vitigno:** Pinot Grigio 100%

---

**Terreno:** di origine dolomitica una composizione di argilla e calcare

---

**Zona vinicola:** Veneto Orientale

---

**Esposizione:** Est - Ovest

---

**Altitudine:** 6 metri sopra il livello del mare

---

**Classificazione del vino:** DOC delle  
Venezie

---

**Metodo di coltivazione:** Guyot con 6.000  
ceppi per ettaro

---

**Età media dei vigneti:** 15 anni

---

**Vendemmia:** tra l'ultima decade di agosto  
e la prima decade di settembre

---

**Metodo di vinificazione:** pressatura soffice  
al 100%

---

**Fermentazione:** in vasche di acciaio inox  
a temperatura controllata a 16 °C

---

**Maturazione ed invecchiamento:** in vasche  
di acciaio inox per 4 mesi sui lieviti fini

---

**Gradazione alcolica:** 13%

---

**Acidità:** 5,5 g/l

---

**Zucchero residuo:** 3,5 g/l

---

**Temperatura di servizio:** 10 - 12 °C

---

**Bicchieri di servizio:** calice da bianco

---

**Caratteristiche:** vino bianco secco, di  
colore giallo paglierino. Il profumo pulito  
ed intenso e il gusto asciutto dal piacevole  
sentore di mela Golden, lo rendono un  
vino di grande carattere e versatilità.

---

**TENUTA MOSOLE**

Via Annone Veneto 60/62  
30029 S. Stino di Livenza  
Località Corbolone - Venezia - Italy

Tel. +39 0421 310404  
mosole@mosole.com  
[www.mosole.com](http://www.mosole.com)