MOSOLE

PINOT GRIGIO
2022

Un grande lavoro in vigna per dare maturità e carattere anche al vino. Nasce così il Pinot Grigio che è frutto di un lavoro manuale preciso e costante e che con la sua artigianalità racconta al meglio lo stile del territorio.

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 Venezia

Metodo di coltivazione: Guyot con 6.500 ceppi per ettaro e Sylvoz con 3.000 ceppi per ettaro

Età media dei vigneti: 12 anni

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

Metodo di vinificazione: pressatura soffice al 100%, chiarifica statica a freddo

Fermentazione: con lieviti selezionati e controllo temperatura di fermentazione da 16 a 18 °C

Maturazione: in vasche di acciaio inox sui propri lieviti per 6 mesi

Evoluzione nel tempo: dipende dall'annata, in genere la maturità ideale avviene nel 1°-2° anno

Gradazione alcolica: 13,50%

Acidità: 5,4 g/l

Zucchero residuo: 2,3 g/l

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Bicchiere di servizio: calice da bianco

Caratteristiche: vino bianco, secco, dai riflessi ramati, presenta un bouquet di pera e albicocca con sottofondo leggermente mandorlato. In bocca è un vino di buona morbidezza, avvolgente e lungo.

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