

 **MOSOLE**

# PINOT GRIGIO

2024



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:** 13 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

---

**Bicchieri 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](http://www.mosole.com)