

 MOSOLE
PINOT
GRIGIO
PASSI DI LUCE
2024



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: 16 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.