

San Pietro

PINOT GRIGIO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VARIETA' DELLE UVE

Pinot Grigio

VIGNETO

Sistema di allevamento: doppia cortina.
Ceppi per ettaro: 6000.

TERRENO

Medioimpasto di origine morenica,
calcareo/argilloso e sassoso.
Altitudine: 140-160m/s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di settembre.

RESA

Uva: 100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Dopo una pressatura soffice delle uve,
segue la fermentazione alcolica
rigorosamente in bianco, in tini di
acciaio inox termocondizionati per
circa 10/15 giorni.

Dopo la fermentazione segue una
lunga sosta sulle fecce fini per tutto
l'inverno, seguita dall'imbottigliamento
in linea sterile, tappatura sottovuoto.

DATI ANALITICI*

Grado alcolico: 12,5% vol.
Estratto secco netto: 19,5 g/l
Zuccheri riduttori: 4 g/l
Acidità totale: 4,8 g/l
Anidride solforosa totale: 60-70 mg/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino intenso.
Profumo: all'olfatto è fragrante, intenso
e complesso, con sentori di pera
matura e fiori di campo ed una lieve
nota finale di crosta di pane.
Sapore: fine, sapido, armonico con
una buona persistenza al palato.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: Particolarmente indicato
per i piatti di pesce,
Antipasti di molluschi, risotti e sfornati
di verdure.

Note di servizio: servire alla
temperatura di 10-12°C.

*I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti,
sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda
dei lotti di imbottigliamento.



 Azienda Agricola
Giarola

Az. Agr. **UMBERTO GIAROLA** - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 7190383 - www.vinigirola.com - info@vinigirola.com