



**Dati analitici:**

Grado alcolico: **12%**  
Residuo zuccherino: **7 g/L.**  
Acidità totale: **5,3‰**  
Estratto secco totale: **15,5‰**  
Pressione: **4,5 bar**

**Uvaggio:**

Pinot Grigio 100%.

**Zona di produzione e clima:**

Il nostro Pinot Grigio DOC deriva da vigneti medio-giovani piantati in pianura, ai piedi dei Colli Asolani, nei vari comuni della fascia pedecollinare. Godono di una buona esposizione al sole e di un clima mite e favorevole grazie alla protezione data dai colli contro i venti più freddi provenienti da nord-est. La composizione del terreno è tipica della zona dell'Asolano: di medio impasto, moderatamente calcareo, con una buona componente argillosa.

**Resa:**

150 q/ha. Resa per pianta auspicata: 4,5-5 kg.

**Vendemmia:**

Seconda metà di Agosto.

**Vinificazione:**

Le uve vengono refrigerate ad una temperatura di 10 °C e caricate in pressa per una criomacerazione di circa 12 ore. Si procede quindi con la pressatura in ambiente anaerobico per preservare i caratteri olfattivi tipici del Pinot Grigio. Il mosto viene trasferito in vasche di acciaio ed addizionato di lieviti selezionati per la fermentazione alcolica a temperatura controllata (circa 15 giorni). Dopo una serie di travasi, il vino ottenuto viene stoccato a circa 10 °C in vasche di acciaio per preservare l'aromaticità.

**Presa di spuma:**

Il vino nuovo, contenente ancora le fecce fini, viene filtrato, addizionato di lieviti selezionati e caricato in autoclave per la presa di spuma secondo il Metodo Charmat lungo. A temperatura costantemente controllata, il naturale sviluppo di CO2 nel vino avviene grazie all'azione di lieviti e zuccheri con graduale aumento di pressione fino al raggiungimento del livello desiderato. Lo spumante ottenuto rimane in autoclave per circa 60 giorni dove a cadenze ben precise vengono effettuati dei batonnage per riportare le fecce fini in sospensione conferendo struttura e complessità olfattiva. Successivamente viene stabilizzato a freddo per 5-6 giorni e filtrato.

**Certificazione DOC:**

L'ente preposto raccoglie una campionatura dello spumante ottenuto e ne verifica i requisiti e la conformità ai dettami del disciplinare DOC attraverso un'analisi chimica di laboratorio e una successiva analisi organolettica da parte di una commissione di tecnici degustatori. Ad approvazione ottenuta vengono rilasciati i contrassegni di stato, possiamo quindi procedere all'imbottigliamento isobarico e al confezionamento.

**Profilo organolettico:**

Si presenta di colore giallo paglierino con dei bei riflessi ramati, spuma cremosa e perlage fine e persistente. Fresco e fruttato al naso, ricorda i sentori tipici del Pinot Grigio tra i quali acacia, ginestra, litchi, pesca ed albicocca. In bocca si presenta con una buona acidità, bilanciata da una piacevole morbidezza. È persistente, asciutto e minerale.

**Abbinamento:**

Corposo e pulito, si rivela ideale ad accompagnare pietanze, anche ricche, a base di pesce e crostacei. Splendido abbinato ad astice ed aragosta.

**Formato e imballo:**

Bottiglia da 0,75 L.  
Cartoni da 6 bottiglie.  
Pallet EPAL da 80 cartoni (5 strati)  
o 96 cartoni (6 strati).