



PINELLO

AUTOCHTONO

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	COLLI EUGANEI PINELLO
VITIGNI	100% PINELLO
ZONA DI PRODUZIONE	GALZIGNANO TERME E BOCCON DI VÒ
PRODUZIONE PER ETTARO	90 Q.LI / HA
ALTITUDINE	300 / 80MT.
ESPOSIZIONE	SUD E OVEST
TERRENO	COLLINARE, BEN ESPOSTO E VENTILATO, IN PREVALENZA ARGILLOSO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT
ANNO D'IMPIANTO	2000
PERIODO DI RACCOLTA	SECONDA DECADE DI SETTEMBRE
DENSITÀ PIANTE	5000 PIANTE PER ETTARO
VINIFICAZIONE	PIGIATURA DELL'UVA. IMMEDIATA SEPARAZIONE DEL MOSTO DALLE BUCCE SEGUE SOFFICE SPREMITURA CON PRESSE PNEUMATICHE CHE FAVORISCONO L'ESTRAZIONE DEL MOSTO ABBASTANZA PULITO. IL MOSTO COSÌ OTTENUTO VIENE FATTO FERMENTARE CON LIEVITI SELEZIONATI A TEMPERATURA CONTROLLATA A 17°C. TERMINATA LA FERMENTAZIONE TRAVASO IN VASCHE PER L'AFFINAMENTO.
AFFINAMENTO	IN SERBATOI DI ACCIAIO TERMOCONDIZIONATI DOVE IL VINO VIENE MANTENUTO SULLE FECCE NOBILI PER CINQUE MESI. SEGUE RIPOSO IN BOTTIGLIA PER TRE MESI DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO.
PRODUZIONE	7.000 BOTTIGLIE
NOTE DI DEGUSTAZIONE	VITIGNO AUTOCHTONO DEI COLLI EUGANEI. LAVORATO IN PUREZZA, SI PRESENTA DI UN BEL COLORE GIALLO PAGLIERINO DAI RIFLESSI VERDOGNOLI. DAL PROFUMO INTENSO E CARATTERISTICO. SAPORE DI BUONA PERSISTENZA, SECCO E ACIDULO. SI SERVE A 18-20°C.
GRADAZIONE ALCOLICA	13% VOL.
TENORE ZUCCHERINO	6,00 G/L
ACIDITÀ TOTALE	6,00 G/L
PH	3,33



pesce



aperitivi



pesce delicato



PARCODELVENDA.COM

VIA MONTE VENDA 430 - VO' (PD) - ITALIA - T. +39 049.9940188

VIA MONTE VENDA 430 - VO' (PD) - ITALIA - T. +39 049.9940188