



# Vini Pivetta



Azienda Agricola  
Pivetta Cav. Giuseppe Valter

30020 Pramaggiore (Ve) – ITALIA  
Viale Verdi, 51

info@vinipivetta.com  
www.vinipivetta.com

## PINOT GRIGIO

### TIPO • TYPE

Vino Bianco  
White Wine

### DENOMINAZIONE • DENOMINATION

Pinot Grigio IGT Veneto  
Pinot Grigio IGT Veneto

### GRADO ALCOLICO • ALCOHOLIC DEGREE

12,5% Vol.  
12,5% Vol.

### VITIGNO • VINE

Pinot Grigio 100%  
Pinot Grigio 100%

### VIGNETO • VINEYARD

Terreno pianeggiante, calcareo-argilloso. Forma di allevamento a Sylvoz-Casarsa.  
Flat land, limestone and clay. Shape pruning to Sylvoz-Casarsa.

### ZONA • AREA

Pramaggiore (Località Martignan), Veneto Orientale (in provincia di Venezia).  
Pramaggiore (Martignan area), Eastern Veneto (Near Venice).

### VENDEMMIA • HARVEST

Vendemmiato interamente a mano.  
Harvested by hand.

### VINIFICAZIONE • VINIFICATION

Vinificazione in bianco con lieviti selezionati. Fermentazione a 16-18° C per 8-12 giorni. Pressatura soffice delle bucce.  
White vinification with selected yeasts. Fermentation in 16-18° C for 8-12 days. Soft pressing of the skins.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE • TASTING NOTES

Di colore giallo paglierino con profumo ampio e intenso con note di mallo di noce e miele. Vino elegante dal sapore secco e pieno, sapido, persistente e di buona struttura, con sentori di frutta matura e frutta secca.

Straw yellow with broad and intense, with notes of honey and walnut husk. elegant wine with a dry flavor and full, savory, persistent and well structured, with ripe fruit flavors and dried fruit.

### ACCOSTAMENTI • SERVED WITH

Vino adatto per aperitivi, per antipasti, primi piatti, uova, carni bianche e tutte le portate di pesce.

Wine suitable for aperitif, for appetizers, first courses, eggs, white meat and all fish courses

### TEMPERATURA DI SERVIZIO • SERVICE TEMPERATURE

8 – 10° C  
8 – 10° C