Vini Pivetta

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 Martignon), Veneto Orientale (in provincia di Venezia).
Pramaggiore (Martignon 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

Azienda Agricola
Pivetta Cav. Giuseppe Valter

30020 Pramaggiore (Ve) – ITALIA
Viale Verdi, 51

info@vinipivetta.com
www.vinipivetta.com