

# Pinot Grigio – Villa San Martino

**CLASSIFICAZIONE:**

**DOC**

**ZONA DI COLTIVAZIONE:**

*delle Venezie*

**PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:**

**Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA**

**PRODOTTO IN ITALIA**

**VITIGNO:**

*Pinot Grigio*

**GRAPPOLO:**

*Piccolo, molto compatto, di colore tipico*

**GERMOGLIAMENTO:**

*Aprile*

**FIORITURA:**

*Fine maggio, primi di giugno*

**MATURAZIONE:**

*Fine agosto, primi settembre*

**VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE:**

*Vinificazione in bianco con pressatura soffice, fermentazione attivata con lieviti selezionati, durata media 8-10 giorni alla temperatura di 15° C - 17° C.*

**TIPOLOGIA:**

*Secco*

**CARATTERE:**

*Fruttato, armonico, rotondo, con sentori di mallo di noce e pane tostato*

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:**

*Antipasti, minestre, pesci e carni bianche*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

*12° C*

**CONTENUTO:**

*Bottiglia 0,75 lt.*

**DURATA:**

*1 - 2 anni*

**DATI ANALITICI:**

*Alcool: 12,00 %vol*

*Contiene solfiti*



Cantina di Bertiole S.P.A.  
Via Madonna, 27  
33032 Bertiole (Ud)  
Tel. 0432/917434  
Fax 0432/917768  
info@cabert.it – www.cabert.it