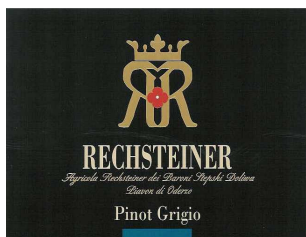




PINOT GRIGIO DOC PIAVE "Rechsteiner"

ETICHETTA:



DATI ANALITICI:

Alcolicità (% vol.): 13,0 %
Acidità (g/l): 6,0 g.
Rediduo zuccherino: 0 g

UVE:	Pinot Grigio
DENOMINAZIONE:	D.O.C. Piave
ANNATA:	2008
ZONA DI PRODUZIONE	Piavon di Oderzo e Busco di Ponte di Piave
TERRENO:	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz (5.000 piante/ ha)
RACCOLTA:	Inizio / Metà settembre
VINIFICAZIONE:	Il mosto fermenta a una temperatura costante compresa tra i 18 - 20 °C
INVECCHIAMENTO:	4-6 mesi in botte di rovere, 6 mesi in bottiglia
DESCRIZIONE VINO:	
Colore:	giallo paglierino pallido
Profumo:	fruttato, con accenni che ricordano la mela gialla, la pera e i fiori d'acacia morbido e vellutato
Sapore:	perfetto come aperitivo, ben si accompagna a pesce, risotti e verdure al forno.
CIBI CONSIGLIATI:	
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12 °C.

MAGGIORI INFORMAZIONI:

Il *Pinot Grigio* deriva dalla mutazione in bocciolo del Pinot nero; in Borgogna è noto già nel medioevo, molto probabilmente, con il nome *Fromenteau*. Dalla Borgogna si è presto diffuso in tutta Europa; oggi giorno è coltivato anche in Australia, Canada, Nuova Zelanda, Sud Africa, e Stati Uniti. Grazie alla sua delicatezza e eleganza il *Pinot Grigio* è diventato, in Italia, uno dei vini bianchi più apprezzati.

Rechsteiner di Florian von Stepski Doliwa

Via Frassenè 2, 31040 Piavon di Oderzo (TV) - Italia www.rechsteiner.it
Tel +39 0422 752074 Fax +39 0422 752155 e-mail: rechsteiner@rechsteiner.it