



Baroni  
von Stepski-Doliwa

# PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE

## “Rechsteiner Bianchi”



UVE:	Pinot Grigio
DENOMINAZIONE:	DOC delle Venezie
ANNATA:	2021
AREA DI PRODUZIONE:	Busco di Ponte di Piave Piavon di Oderzo
CARATTERISTICHE DEL TERRENO:	Argilloso
SISTEMA ALLEVAMENTO:	Sylvoz (5.000 piante/ha)
RACCOLTA:	Inizio settembre
VINIFICAZIONE:	Soffice pressatura e fermentazione in acciaio a temperatura costante di 18°C
MATURAZIONE:	4-6 mesi in vasche d'acciaio
DESCRIZIONE VINO:	
Colore:	giallo paglierino pallido
Profumo:	fruttato con accenni che ricordano la mela gialla, la pera e i fiori d'acacia
Sapore:	morbido e vellutato
CIBI CONSIGLIATI:	come aperitivo, ben si accompagna a pesce, risotti e verdure al forno

### DATI ANALITICI:

Alcolicità:	13,00 %
Acidità totale:	04,90 Gr/Lt
Glucosio e fruttosio:	0,70 Gr/Lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

### ULTERIORI INFORMAZIONI:

Il Pinot Grigio deriva dalla mutazione in bocciolo del Pinot Nero. In Borgogna è noto già nel Medioevo, molto probabilmente con il nome di Fromenteau. Dalla Borgogna si è presto diffuso in tutta Europa. Il nome Pinot invece deriva dalla compattezza del grappolo che assume la forma di una pigna. Oggigiorno è coltivato anche in Australia, Canada, Nuova Zelanda, Sud Africa e Stati Uniti. Grazie alla sua delicatezza ed eleganza, il Pinot Grigio è diventato uno dei vini bianchi più apprezzati. Nel 2020, il Pinot Grigio Rechsteiner è stato premiato con la medaglia di bronzo dalla prestigiosa rivista inglese di settore Decanter.

Rechsteiner di Florian von Stepski-Doliwa

Via Frassenè 2, 31046 Piavon di Oderzo (TV) – Italia

sito: [www.rechsteiner.it](http://www.rechsteiner.it) - email: [rechsteiner@rechsteiner.it](mailto:rechsteiner@rechsteiner.it) - tel: +39 0422 752074