

TERRE NARDIN

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE



LINEA
VITIGNO
ZONA PRODUZIONE
TIPO TERRENO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
ALTITUDINE
EPOCA VENDEMMIA
VINIFICAZIONE

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

COLORE
OLFATTO
PALATO

ALCOOL
ESTRATTO SECCO
ZUCCHERI RESIDUI
ACIDITÀ TOTALE
PH
CHIUSURA

TEMPERATURA di SERVIZIO
CONSERVAZIONE
ABBINAMENTI

Terre Nardin
100% Pinot Grigio
Veneto e Friuli Venezia Giulia
Di origine alluvionale, pianeggiante, prevalentemente argilloso e medio impasto, a tratti ghiaioso.

Guyot
30-180 mt. sul livello del mare
Fine Agosto, inizio Settembre
Iniziale diraspatura (separazione acini dai raspi) e conseguente pressatura soffice (separazione mosto dalla buccia).
Decantazione con conseguente illimpidimento del mosto che fermenta a temperatura controllata di 16°-18°.
In seguito il vino rimane in affinamento sui lieviti attraverso frequenti batonnage per alcuni mesi.

2 mesi in bottiglia

Giallo paglierino brillante, con riflessi d'oro
Profumo fruttato, persistente, piacevolmente floreale che ricorda i fiori di campo ed i fiori di pesco.
Intenso, strutturato, avvolgente, con un esaltante morbidezza ed equilibrata acidità che dona delle note varietali, con un retrogusto lungo e intenso con spiccate note esotiche ed agrumate.

12 % vol.
21 gr/l
4 gr/l
5,7 gr/l
3,3
Tappo in sughero

10°- 12° C
In luogo fresco, al riparo da luce e fonti di calore.
Si accompagna egregiamente con piatti di pesce, crostacei, minestre, carni bianche.



211 - 0,75 l

CARATTERISTICHE TECNICHE

ARTICOLO

Codice EAN	8032638932288
Unità di misura	Bottiglia
Pezzi x imballo	6
Capacità	0,750 Lt
Peso Unitario	1,160 Kg
Gradazione Alcolica	12% Vol.
Altezza bottiglia	29,50 cm
Larghezza	8,00 cm

IMBALLO

Codice EAN	8032638934282
Tipo	CARTONE
Peso	7,25 Kg
Cartoni x strato	21
Strati x pallet	5
Cartoni x pallet	105
Bottiglie tot. pallet	630
Altezza	31,0 cm
Larghezza	25,5 cm
Profondità	17,5 cm
Pallet	EPAL (80x120cm)
Altezza pallet	170 cm compreso EPAL

