

Negli anni il nord Italia si è affermato nella produzione di Pinot Grigio attraverso la vinificazione in bianco di un'uva a bacca rossa, oggi si lavora per mettere a punto nuove tecnologie e situazioni ancora migliori.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue.

Profumo

Elegante e distinto nelle lievi fragranze di mughetto e ginestra in fiore, fragoline ed erbe di campo completano un bouquet raffinato.

Sapore

Fresco e di buona struttura, bilancia la caratteristica acidità viva con un'adeguata morbidezza che permane.

Tipologia produttiva

Questo celebre vino viene vinificato in bianco: una prima macerazione a freddo è seguita da una pressatura soffice. Dopo la fermentazione a temperatura controllata viene mantenuto in contatto con i propri lieviti con periodici bâtonnage sino all'imbottigliamento.

Dati tecnici

Alcool 12,50% Vol.

Vigneti

Sistema di allevamento: Sylvoz e Guyot per avere basse rese, vigneti di oltre 20 anni, densità impianto circa 4500 ceppi ettaro.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata a ridotto impatto ambientale.

Terreni

Sassosi in superficie, in profondità predominante è la presenza di Caranto, argilla limoso sabbiosa, di origine fluvio-glaciale, con elevata presenza di calcare.

Vendemmia

Avviene verso fine agosto - inizio settembre.

Uvaggio

Pinot Grigio.

Capacità evolutiva

Va gustato giovane per assaporare il carattere fruttato, cresce in complessità nei due anni dalla vendemmia.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Perfetto con carni bianche alle erbe aromatiche, uova, antipasti e vellutate. Particolarmente adatto ad accompagnare piatti a base di pesce bianco.

Servizio

Va servito alla temperatura di 8-10°C.

Indicazione in carta vini

Lucepiana - Pinot Grigio Doc delle Venezie, 2024

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	21	5	105	630

Italians do it better...Over the years northern Italy has established itself in the production of Pinot Gris through the white vinification of a red berried grape, Today we are working to develop new technologies and even better situations.



DATA SHEET

Color

Pale straw yellow color.

Nose

Elegant and distinct fragrance of lily of the valley and flowering brooms, strawberries and herbs complete a refined bouquet.

Taste

Fresh and with a good structure, it balances the characteristic lively acidity with adequate permanent softness.

Method of production

This famous wine is vinified in white: an initial cold maceration is followed by a soft pressing. These famous wines are vinified in white: a first cold maceration is followed by a soft pressing. After fermentation at a controlled temperature it is kept in contact with its yeasts with periodic bâtonnage until bottling.

Technical data

Alcool 12,50% Vol.

Vineyards

System of breeding: Sylvoz and Guyot to have low yields, vineyards of over 20 years, plant density about 4500 vines hectares.

Vineyards management

Certified sustainable management system with reduced environmental impact.

Terrain

Stony on the surface, deep predominant is the presence of Caranto, loamy-sandy clay, of fluvial-glacial origin, with high presence of limestone.

Harvest

Takes place around late August, early September.

Grape

Pinot Grigio.

How to serve

It should be served cool at a temperature of 8-10 °C.

Evolutionary capacity

It should be enjoyed young to taste the fruity character, it grows in complexity in the two years from the harvest.

Formats

0,75 L

Food matching

Perfect with herb-roasted white meats, eggs, appetizers, and creamy soups. Especially well-suited to accompany dishes based on white fish.

How to list on wine menu

Lucepiana - Pinot Grigio Doc delle Venezie, 2024

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	21	5	105	630