



SOUVIGNIER GRIS PIWI - VENETO IGT

Vino bianco, fresco, sapido ed elegante ottenuto da viti naturalmente resistenti alle malattie fungine e da agricoltura a basso impatto ambientale.

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Zona di produzione

Vigneti alle pendici del Monte Grappa, Treviso

Pendii soleggiati e ben ventilati ad altitudine di circa 250 metri slm

Tipo di terreno

Suolo di medio impasto composto da sabbia, limo e argilla, substrato profondo ricco di minerali

Forma di allevamento

Capovolto - 3.300 ceppi per ettaro - Resa per ettaro 85 q.li

Vendemmia

Manuale, in cassette con selezione dei grappoli, nella prima decade di settembre

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Vinificazione in bianco senza macerazione delle bucce, pressatura molto soffice delle uve

Decantazione statica per conferire al vino finezza aromatica

Fermentazione su lieviti selezionati per 15 giorni

Affinamento in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con bâtonnage fino all'imbottigliamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati

Profumi di ananas e pompelmo, bergamotto e fiori di limone

Gusto molto fresco, sapido, al palato persistente e ben strutturato

Gradazione 13% vol

ABBINAMENTI

Aperitivi con cicchetti - Primi piatti a base di verdure

Pesce di mare e di lago - Carni bianche - Cibi speziati e piccanti



Società Agricola Podere Cunial Giovanni e famiglia s.s.

Fonte TV – Tel + 39 348 3704322 e +39 347 5477783 – info@poderecunial.it

www.poderecunial.it