GUERRIERI RIZZARDI

Pinot Grigio
2024
delle Venezie DOC

VIGNETI:	Le uve sono coltivate in vigneti situati nella zona orientale della provincia di Verona
SUPERFICIE:	diversi ettari
PRODUZIONE:	circa 101.000 bottiglie
GEOLOGIA:	Terreno rosso di origine vulcanica, con qualche affioramento calcareo
FORMA ALLEVAMENTO:	Guyot semplice, pergola semplice e doppia
DENSITÀ VIGNE/HA:	4.300
PORTAINNESTO:	41B 420A
ETÀ VITI:	20 anni e più
VENDEMMIA:	Meccanica con le più recenti tecnologie, notturna alla fine di agosto
VITIGNI:	100% Pinot Grigio
VINIFICAZIONE:	Fermentazione alcolica in riduzione dopo pressatura delle uve diraspate, per 20 giorni a 15°-16°C in acciaio inox
MATURAZIONE:	Diversi mesi in vasche d'acciaio inox termocondizionate
PRIMO IMBOTTIGLAMENTO:	20 gennaio 2025
GRADAZIONE ALCOLICA:	12.5 %
ACIDITÀ TOTALE:	5.29 g/l
PH:	3.32
ZUCCHERI RIDUTTORI:	2.4 g/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE:	Aromi floreali e fragranti, al naso ricco in frutti polposi e maturi. Caratteristica concentrazione e profondità al gusto. Un Pinot Grigio intenso e ricco di profumi.
ABBINAMENTI:	Vino bianco secco versatile e perfetto come aperitivo; dim sum; involtini primavera; pesce alla griglia
LONGEVITÀ:	Al meglio tra 1 e 4 anni dalla vendemmia