GUERRIERI RIZZARDI

# Pinot Grigio
## 2025
## delle Venezie DOC

| | |
|---|---|
| **VIGNETI:** | Le uve sono coltivate in vigneti situati nella zona orientale della provincia di Verona |
| **SUPERFICIE:** | diversi ettari |
| **PRODUZIONE:** | circa 120.000 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 termo condizionate |
| **PRIMO IMBOTTIGLAMENTO:** | 3 dicembre 2025 |
| **GRADAZIONE ALCOLICA:** | 12,5% |
| **ACIDITÀ TOTALE:** | 5,68 g/l |
| **PH:** | 3,36 |
| **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 |