



V13050075

Venezia DOC Pinot Grigio - cl 75

La DOC Venezia es una denominación de origen reciente. En efecto nace en el 2011 con el fin de promover y valorizar los vinos de una tierra de historia vitivinícola milenaria. Se extiende en la parte oriental de la Pianura Padana y comprende las provincias de Treviso y Venecia, una zona caracterizada por condiciones climáticas y ambientales particularmente favorables al cultivo de diferentes vides entre las cuales el Pinot Grigio, que deriva de una mutación gemaria del Pinot Nero, del que ha adquirido elegancia y finura.

Área de producción: provincia de Treviso (Veneto)

Uvas: Pinot Grigio

Densidad por hectárea: 3500

Sistema de cultivo: Cordón esperonado

Época de cosecha: Primeros días de septiembre

Rendimiento por hectárea: 100-120 q/Ha

Características y proceso productivo:

Área de producción:

El área de la DOC Venecia se extiende desde la zona abajo de las colinas de las provincias de Treviso hasta los territorios limítrofes al mar Adriático en provincia de Venecia. Presenta un clima templado húmedo debido a la latitud y a la proximidad de las Dolomitas al norte, a la proximidad de la cuesta y de las áreas lacustres y a la conformación llana. Los suelos se originan de la deposición de materiales aluvionales derivados del deshielo de los glaciares alpinos y prealpinos y transportados por los ríos Piave y Livenza. En la zona más alta de la llanura el terreno se presenta prevalentemente de grava, mientras que se enriquece de arena, limo y arcilla bajando hacia el sur. Las uvas empleadas en la producción de este Pinot Grigio Doc Venezia se producen principalmente en la zona del Piave, caracterizada por terrenos más sueltos y ricos de esqueleto que transmiten fragancia, fresca y complejidad aromática.

Proceso productivo:

La cosecha empieza generalmente alrededor de los primeros días de septiembre. Después del despalillado y del prensado suave, sigue una breve maceración dejando las uvas al interior de la prensa durante unas horas, sin oxígeno. Por medio de un prensado suave, se separan las cáscaras del líquido. El mosto así obtenido se somete a clarificación para eliminar las partes sólidas más gruesas que podrían conferir aromas pesados y desagradables. Se procede luego a la fermentación a temperatura controlada alrededor de los 15-16 °C; después el vino se transvasa y se deja madurar en los sedimentos finos durante unos 3 meses. Los sedimentos finos están compuestos principalmente por levaduras que, después de acabar su ciclo vital, liberan sustancias volátiles y precursores aromáticos, en grado de enriquecer el buqué de los vinos, y sustancias como las manoproteínas, que mejoran el cuerpo y la estabilidad.



BOTTEGA

PINOT GRIGIO IGT DELLE VENEZIE BOTTEGA



Caratteristiche organolettiche:

Color y aspecto: Brillante. Amarillo pajizo con notas cobrizas.

Olfato: Elegante y refinado, presenta delicadas notas floreales que recuerdan la flor de saúco y acacia y aromas afrutados de pera y melocotón. Al final se caracteriza por una agradable nota de almendra.

Gusto: Seco, fresco y armónico, presenta una acidez en perfecto equilibrio con la buena estructura y con la suavidad típica de esta vid.

Características químicas:

ABV: 12%

Azúcar, g/l: 2-5

Acidez total, g/l: 5,00 - 6,50

Temperatura de servicio: 10-12 °C

Sugerencias de servicio: Se marida bien con entradas ligeras (perfecto con el jamón serrano), pasta, risotto, carnes blancas (como pollo y gallina de Guinea) verduras y platos a base de pescado (excelente con la lubina la horno). Perfecto como aperitivo.

Consumo aconsejado: Dentro de 18 meses.



Copa recomendada: Tulipán.

Premios

Silver Award - HK International Wine & Spirits Competition - HKIWSC (2021).



BestBrands.com.pe

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DANIÑO