



ACETAIA DUCALE ESTENSE

VINAGRO DI PINOT GRIGIO

LA TERRE

Zone d'origine: située dans son domaine de Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto

Terroir: argileux, texture moyenne

LE RAISIN

Cépage: Pinot Gris

Forme de culture: système Sylvoz

Densité de plantation : 4000 - 4200 pieds de vigne par hectare

Époque des vendanges: fin août

Production par hectare 11 t.

Grade moyen: 21° babo

Rendement du raisin: 30%

DANS L'ACETAIA

Acétification: naturelle de vin de Pinot Gris spécialement traité et de moût concentré cru de Pinot Gris

ELEVAGE BARRIQUE: dans la "solera", propre au domaine, en barrique de chêne de 220 l.

année de constitution de la "solera" 2013

vieillesse d'au moins 5 ans

DÉGUSTATION

Couleur: jaune paille

Acidité: environ 6° acétiques

Densité: légèrement sirupeuse mais fluide

Arôme: persistants et forts agréables, avec une note sucrée délicate, non envahissante, accompagnée d'une fraîche acidité et d'une légère note fruitée typique des grands vins blancs

