

# Pinot Grigio

Sapore morbido, sapido, di buon corpo. Ideale dall'aperitivo, agli antipasti, ai primi piatti.  
Agreeable, warm with traditional muscat taste, ideal with pastries and desserts.



**Denominazione:** D.O.C. delle Venezie

**Allevamento:** Sylvot, Guyot

**Metodi di difesa:** lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

**Vendemmia:** ultima decade di agosto, prima decade di settembre

**Vinificazione:** l'uva viene delicatamente diraspata. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

**Affinamento:** a fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termo condizionati.

## NOTE SENSORIALI

**Colore:** giallo paglierino con affascinanti riflessi dorati.

**Profumo:** complesso, potente, avvolgente. Bouquet ricco e multi sfaccettato: l'apporto floreale margherita e glicine bianco evolve in note di frutta matura con albicocca, e pesca gialla in evidenza.

**Gusto:** voluminoso, croccante, compatto. Pieno e progressivo. L'attacco è complesso e vellutato, fresco ed avvolgente. Eccellente corrispondenza aromatica al palato vengono arricchite da una bella freschezza e dalla piacevole sapidità. Il finale è fresco, teso e molto persistente con retrogusto di agrumi e frutta bianca.

**Abbinamenti:** particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure.

**Servire a:** 12-14° C

**Appellation:** D.O.C. delle Venezie

**Training system:** Sylvot, Guyot

**Pest management:** integrated pest control with controlled environmental impact

**Harvest time:** last ten days of August, the first ten days of September

**Vinification:** the grapes are gently destemmed. Then softly pressed and the must produced is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

**Ageing:** at the end of fermentation the wine is kept on the lees in stainless steel containers for 3 months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

## SENSORY NOTES

**Colour:** straw yellow with enchanting golden hues.

**Aroma:** complex, powerful, embracing. Rich and multifaceted bouquet: the floral contribution of daisy and white wisteria evolves into notes of ripe fruit with apricot and yellow peach highlights.

**Taste:** voluminous, crisp, intense, full-bodied. Rich and gradual. It is complex and velvety, fresh and inviting. Superb aromatic matching on the palate is enriched by a beautiful freshness and pleasant savouriness. The finish is fresh, taut and long-lasting with an aftertaste of citrus and white fruit.

**Pairings:** particularly suitable for fish dishes, shellfish hors d'oeuvres, risottos and vegetable pies.

**Serving temperature:** 12-14° C



BACCICHETTO  
UMBERTO

Umberto Baccichetto & C.s.s. Via Lignano, 46 33050 Precenicco (UD)  
T. +39 0431 58208 [www.vini-umbertobaccichetto.it](http://www.vini-umbertobaccichetto.it) [info@vini-umbertobaccichetto.it](mailto:info@vini-umbertobaccichetto.it)