



vini di natura



Pinot Grigio: l'onestà premia.  
Una sintesi perfetta di qualità  
e sostenibilità. La vigna va  
amata, non sfruttata.

Dagli intensi profumi varietali di pietra focaia e  
pera williams e dallo sviluppo gustativo ampio,  
dove dominano la mineralità, la grassezza ed  
un finale fresco e sapido.

#### Uve

Pinot Grigio I.G.T. Venezia Giulia

Composizione: 100% Pinot Grigio

#### Vigna

**Terreno:** sito di Valeriano, altitudine 200 m/slm; composizione  
sabbioso/limoso con maggiore argilla a San Giovanni.

**Vigneto:** San Severo e San Giovanni, superficie vitata 1,20 ha;  
5.700 viti/ettaro; età media 10 anni; allevamento a guyot.

**Resa:** 50 hl/ha; 1.400 gr per pianta: "1 vite per 1 bottiglia".

**Vendemmia:** raccolta e selezione manuale;  
seconda metà di settembre.

#### Cantina

**Vinificazione:** in bianco; uve diraspate e pigiate; spremitura  
a bassissima pressione; mosto-fiore fermentato in vasche di  
acciaio a temperatura controllata (18°C).

Il vino rimane sui lieviti per 12 mesi ed in seguito imbottigliato.

**Grado alcolico:** 12,5% vol

**Acidità totale:** 4,50 g/l

**Nr bottiglie:** 6.000

**Contenuto in solfiti:** inferiore a 40 mg/litro  
(rispetto al limite di legge di 200 mg/litro)

#### Degustazione

**Temperatura di degustazione:** 10°C

**Cibi:** perfetto per l'ora dell'aperitivo.

Ottimo in abbinamento con prosciutto di San Daniele,  
antipasto crudo di pesce, risotto con gli asparagi;  
esalta il sapore della buona pizza.

**Musica:** da assaporare con "The way we were"  
by George Cables

**Codice:** 022 15 004



video Linea Vini

<http://youtu.be/FZtCmSapBGg>

Az. Agr. Alessandro Vicentini Orgnani | Via Sottoplovia, 4a – 33090 Valeriano (Pn) Italy  
tel e fax +39 432 950107 | [info@vicentiniorgnani.it](mailto:info@vicentiniorgnani.it) | [www.vicentiniorgnani.it](http://www.vicentiniorgnani.it)



Pinot Grigio 2015



freehead™  
naturalità  
è qualità e  
benessere

art & concept: rafmarketing.com • 09/2016

