

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Roeno

NOME DEL VINO

Roeno Pinot Grigio Rivoli

DENOMINAZIONE

Pinot Grigio Terradeiforti Doc

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2021

REGIONE DI PROVENIENZA

Veneto

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Rivoli Veronese (VR)

VINIFICAZIONE

Dopo una delicata diraspatura e pressatura avviene la fermentazione alcolica, per l'80% in acciaio inox e per il restante 20% in tonneau di rovere francese. In tonneau viene anche svolta la fermentazione malolattica

AFFINAMENTO

12 mesi in acciaio inox e per almeno 12 mesi in bottiglia. La scelta di un affinamento lungo, come testimoniato dal millesimo in uscita, aggiunge ulteriore profondità.

VITIGNO/I

100% Pinot Grigio

ALLEVAMENTO

Guyot, pergola semplice

ESPOSIZIONE

Sud/Ovest

ALTITUDINE

210 m slm

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

7/20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Morenico misto deriva dallo scioglimento dei ghiacciai.

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

ETTARI VITATI

13 ha

RESA PER ETTARO

90 qli/ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Mirco Maccani

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

7.000 btg circa

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D7013