

# GROTTA del NINFE O

*Luca Fraccaroli*

## PINOT GRIGIO delle Venezie

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**VARIETÀ UVE:**

**Pinot Grigio 30%, Sauvignon 70%**



750 ml

**NATURA DEL SUOLO:** limo-argilloso

**VENDEMMIA:** prima decade di settembre

**VINIFICAZIONE:** Diraspatura dell'uva, pigiatura e pressatura. Stabulazione del mosto a freddo per 24-36 ore. Travaso, fermentazione alcolica a temperatura controllata 15° C e conservato con le fecce fini per 5-6 mesi.

**CARATTERISTICHE:** Il colore è un giallo paglierino con il classico colore leggermente "Ramato". Fruttato con note di pesca, sentori floreali con note di violetta e acacia. Il sapore è ampio, gradevole, ben equilibrato con sensazioni finali dolci.

**ABBINAMENTI:** Il grande successo di questo vino è dovuto alla sua "semplice" importanza ed alla grande versatilità a tavola. Perfetto sui piatti di pomodoro e zuppe di pesce, ottimo come aperitivo, con formaggi giovani, con salumi, con prosciutto cotto e mortadella.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 °C

**GRAPE VARIETIES:**

**Pinot Grigio 30%, Sauvignon 70%**

**TYPE OF SOIL:** silty and clayey

**HARVESTING:** early September

**VINIFICATION:** Destemming, crushing and pressing of the grapes. Cold must settling for 24-36 hours. Racking, then alcoholic fermentation at controlled temperature 15° C then aged for 5-6 months on the fine lees before filtering and bottling.

**CHARACTERISTICS:** Straw yellow with typical copperish highlights. Fruity bouquet of violet and acacia. Refined taste, full-bodied, harmonious and pleasantly balanced.

**FOOD PAIRINGS:** Easy and versatile wine. Excellent as an aperitif accompanied with fresh cheeses and cold cuts, cooked ham and mortadella. Try this with tomato sauces and fish soup.

**SERVING TEMPERATURE:** 8-10 °C

*Scheda tecnica*

*Technical sheet*