

Noi dell'azienda Recchia amiamo produrre e proporre vini nati e cresciuti nella nostre terre, per poterli seguire ed accompagnare sin dall'inizio, sin dalle loro origini. Ed è seguendo questa ispirazione che a partire dalla fine degli anni 80 abbiamo iniziato una serie di annessioni alle nostre proprietà andando a selezionare terreni vocati alla produzioni di grandi vini anche nell'area del Garda. Sotto l'influsso dell'aria mite del grande lago abbiamo dato inizio a una piccola ma qualitativamente eccellente produzione di vini semplici, di grande bevibilità, equilibrati, di moderata alcolicità di piacevole freschezza e sapidità senza eccessi, adatti quindi per ogni occasione di consumo non troppo impegnativo.

Pinot Grigio Doc delle Venezie

Il Pinot Grigio Doc delle Venezie si presenta come un vino semplice, piacevole e di grado alcolico moderato. Un perfetto compagno per aperitivi, antipasti a base di pesce e formaggi a pasta morbida. Ama l'accostamento con le verdure e le frittate leggere.



Vitigni

85% Pinot Grigio, 9% Muller Thurgau, 6% Chardonnay

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto

Dai vigneti Poderi del Roccolo localizzati sul versante orientale del Lago di Garda.

Terreno di origine morenica con buona dotazione di sabbia e scheletro.

Sistema di allevamento

Guyot con una densità di 5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro

Da una resa di 18.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 126 ettolitri di vino

Epoca e conduzione della vendemmia

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata a partire dalla seconda metà del mese di Agosto.

Vinificazione

Diraspatura e pressatura soffice delle uve.

Il mosto viene separato dalle vinacce e lasciato a decantare a freddo per 12 ore. Segue la fermentazione in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 13°C della durata di 10-20 giorni.

Maturazione

Permanenza per 4 mesi in serbatoi di acciaio.

Affinamento

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Shelf life

Da bersi giovane, preferibilmente in annata.

Colore Colore giallo paglierino con riflessi grigi.

Profumo Profumo delicato, floreale con sentori di acacia e biancospino, fruttato con note di pera.

Sapore Gusto piacevolmente sapido, pieno, fresco e armonico.

Temperatura di servizio 10°-12°C.

Abbinamenti gastronomici Ottimo come aperitivo, ideale per antipasti a base di pesce, crostacei e molluschi, minestre saporite, risotti, piatti di pesce della grande cucina.

Formati disponibili 750 mL

Dati analitici medi Gradazione alcolica : 12,5% vol

Zuccheri riduttori 5 g/l

Estratto non riduttore: 20 g/l

Acidità totale: 5 g/l

