
DANZANTE

I T A L I A

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC 2022



Danzante Pinot grigio ha una personalità giovane e dinamica, con una bellissima freschezza, profumi intensi ed una consistenza setosa.

VIGNETI E VARIETÀ

Le uve atte alla produzione di Danzante Pinot grigio provengono da 3 regioni nella parte nord-est dell'Italia, conosciute con il nome di "Le 3 Venezie", più precisamente dal Trentino-Alto Adige, dal Veneto e dal Friuli Venezia Giulia. Questa zona, grazie ad un'altitudine piuttosto elevata, ad estati fresche e a correnti tiepide provenienti dall'Adriatico, permette al Pinot grigio di esprimersi pienamente.

Vitigno: Pinot grigio

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve sono state vendemmiate manualmente in settembre e sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto è stato fermentato a 20°C (68°F) per 15 giorni e successivamente maturato per 4 mesi in serbatoi di acciaio inox, in maniera tale da incrementarne la complessità.

NOTE ORGANOLETTICHE

Danzante Pinot grigio ha un bellissimo color giallo paglierino, molto limpido. Al naso si distingue per piacevoli note floreali di zagara, intense note fruttate di limone, scorza di limone e ricordi di frutti esotici. Al palato si presenta equilibrato, fresco e suadente, con una bella rispondenza gusto-olfattiva.

INFORMAZIONI TECNICHE

Denominazione: Delle Venezie DOC
Sistema di allevamento: Cordone speronato e Pergola Trentina
Vendemmia: settembre
Acidità totale: 5,3 g/l
pH: 3,31
Zuccheri residui: 2,9 g/l
Gradazione alcolica: 12%
