

# Tenuta Sant'Anna

## Pinot Grigio

VENEZIA

DOC

**Il Pinot Grigio di Tenuta Sant'Anna è ampio e delicato, con una eccellente sapidità, un tratto distintivo di tutti i bianchi di Sant'Anna, che lo rende beverino e facile da abbinare.**

UVE	Pinot Grigio
RESA UVE	130 qli/ha
ORIGINE	Veneto Sud Orientale, Tenuta Sant'Anna
ALTITUDINE	30 - 40 metri slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Allevamento a Guyot Doppio Capovolto
DENSITÀ DI IMPIANTO	4.000 piante per ettaro
AFFINAMENTO	Sui lieviti per 3 mesi
ANNATA	2025
DATI ANALITICI	Alcool 12,5 % vol Acidità tot 5.8 g/l
LONGEVITÀ	2-3 anni

### Terreni

Il terroir è un terreno limo-argilloso moderatamente profondo e alcalino, tipico e caratteristico della pianura veneta. Poggia su uno strato antichissimo -un paleosuolo- detto "caranto". Il clima è generalmente temperato e umido grazie alla vicinanza del mare, ma sono presenti forti escursioni termiche dovute all'alternanza di venti freschi (Bora) e caldo-umidi (Scirocco).

### Vinificazione

La vinificazione avviene con una spremitura soffice delle uve con una separazione veloce del mosto dalle bucce. La fermentazione avviene in acciaio alla temperatura di 15-16 °C, cui segue un affinamento sui lieviti per tre mesi.

### Degustazione

Giallo paglierino con una nuance dorata che rimanda al colore dell'uva da cui si ottiene. All'olfatto profumi di mela verde, pera e agrumi con rimandi floreali e note vegetali. L'assaggio è caratterizzato da una importante freschezza, corredata da una buona sapidità e una discreta morbidezza.

### Abbinamenti

Salumi e formaggi di media stagionatura, primi piatti con sughi a base di carne.

