

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	2023
DATI ANALITICI	Alcool 12 % 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.

