



CANTINEBUOSO®

IN CAORLE DAL 1972

Caratteristiche Tecniche

Area di produzione	Veneto, Nord-Est, Italia
Composizione varietale	100% Pinot Grigio
Potenziale invecchiamento	3-5 anni
pH	3,43
Acidità Totale	5,32 g/L
Acidità Volatile	0,21 g/L
Gradazione	12,07°
Estratto secco	19,1 g/L
Zuccheri	1,80 g/L

Caratteristiche Organolettiche

Di colore giallo paglierino con riflessi ramati, profumi minerali, fruttato, di sapore asciutto, armonico, caratteristico.

Questo vino è consigliato come aperitivo, adatto a una vasta gamma di antipasti di mare, minestre leggere, piatti a base di pesce e carni bianche.

Vinificazione

Le uve prodotte esclusivamente nell'azienda agricola di famiglia provengono da terreni di tipo argilloso di medio impasto con frammenti conchiliari da impianti di tipo Sylvoz.

Le uve raccolte la prima settimana di settembre subiscono diraspatura, pressatura leggera e poi vengono poste a fermentare in serbatoi d'acciaio inox per circa due settimane a temperatura controllata, raggiunta la gradazione alcolica ottimale il vino viene filtrato e riposto in cantina fino al momento dell'imbottigliamento.

