

PASSOGOLENA

SOUVIGNIER GRIS

SCHEDA TECNICA



Tipologia: **Bianco secco**

Denominazione: **VENETO IGP**

Vitigno: **Souvignier Gris** (varietà Piwi) **resistente** alle più comuni malattie fungine della vite.

Il grappolo si presenta compatto, di colore viola-rosa-ramato.



Zona di Produzione: **Golena del Fiume Piave**, località Isola, Zenson di Piave

Terreno: **Sabbioso-Limoso, Calcareo**

Raccolta: **Metà settembre**



Gradazione alcolica: **12 % Vol.**

Tipologia/stile: **Secco**

Sistema di allevamento: **Sylvoz**

Metodo potatura Simonit e Sirch



Conduzione: **Agricoltura del non fare (minimalista).**

Rispetto massimo delle essenze spontanee che crescono nel sottofilare. Nessuna cimatura o lavorazione.



Tecnica di vinificazione: **In bianco, minimalista, al fine di esaltare al meglio le caratteristiche del territorio.** La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 17 °C, e una parte in legno (barrique).

Batonnage prolungato fino a primavera inoltrata.



Note di degustazione: **Giallo paglierino luminoso. Fresco e sapido, il finale del sorso stimola il palato e invita al riassaggio.**

Sentori di fiori bianchi e pesca, con presenza di note agrumate. Sfumature minerali che rimandano al gesso.



Abbinamenti: **Versatile ed alternativo,**

dall'aperitivo al pesce crudo, accompagnato a primi piatti o ricette a base di verdure.



Temperatura servizio: **6 °C**