



**LINEA Trust the taste
Pinot Grigio
Delle Venezie IGT**



Abele Bolla fondò le cantine Bolla nel lontano 1883, una tradizione di qualità riconosciuta dagli amanti del buon vino.

Le uve: 100% Pinot Grigio

Il vigneto: vigne selezionate in Trentino e nel Veneto, sulle colline lungo la valle dell'Adige (200 metri di altitudine media); le viti sono allevate su terreni di origine alluvionale, ricche di scheletro e molto drenanti con forme di allevamento volte ad ottenere basse rese, concentrando così su un minor numero di grappoli tutte le sostanze.

La vinificazione: Le uve Pinot Grigio hanno la buccia colorata per la presenza di antociani, tipica dei vini rossi. Dopo la raccolta, generalmente meccanizzata, si attua una pressatura soffice ed una immediata separazione delle bucce dal mosto. La fermentazione è in bianco, in stretta protezione dalle ossidazioni, in acciaio inox a temperatura controllata (14 – 18°C). Per mantenere la freschezza e l'aromaticità il vino non svolge la fermentazione malo lattica e viene sempre mantenuto al freddo fino all'imbottigliamento.

Il vino: Alla vista si presenta di un bel giallo paglierino scarico. Profumo caldo e complesso con note aromatiche di pera tipiche dei pinot. Al palato manifesta la sua struttura importante, fresco, ben bilanciato, lungo e rotondo al retrogusto.

Dati analitici: alcol 12,50%; acidità totale 5,15 g/l; pH 3,2; zuccheri 5 g/l; estratto 19 g/l.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo vino da pesce sia di lago che di mare; data la sua struttura si può accostare anche con carni bianche.