

# PINOT GRIGIO

Indicazione Geografica Tipica - Veneto

Raffinato ed elegante, un sorso di piacere!

Vitigno originario della Borgogna, deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero.

Coltivato in Italia e nel Veneto già a partire dal 1800, deve il suo nome al particolare colore ramato dei suoi grappoli, piccoli e molto compatti.

Il Pinot Grigio, con il suo caratteristico bouquet e il suo colore paglierino dorato, ci ricorda i profumi floreali dei campi e dell'erba dolcemente essiccata al sole nelle calde giornate estive e riporta alla mente scene di vita quotidiana dei nostri nonni, impegnati nella tradizionale raccolta del fieno.

## Vitigno

Pinot grigio

## Zona di produzione

Vigneti: Roncadelle e Ponte di Piave

Tipologia di terreno: Di origine alluvionale, sciolto, ben drenato e leggermente calcareo

## La vigna

Sistema di coltivazione: Sylvoz

Potatura: Tradizionale, con capi a frutto piegati ad archetto

Vendemmia: Terza decade di agosto

## La vinificazione

Pigiatura: Delicata e soffice spremitura dell'uva

Fermentazione: A temperatura controllata

Maturazione: In acciaio

## Il vino

Gradazione alcolica: 12,50% vol

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi dorati

Bouquet: Intenso e piacevolmente fruttato, con note di mela, pesca e fiori di sambuco

Sapore: Asciutto, sapido ed armonico, decisamente persistente

Temperatura di servizio: 10-12°C

Conservazione: In luogo fresco, protetto dalla luce

## Abbinamento consigliato

Trota con asparagi alla moda Piave



## Trota con asparagi alla moda Piave (per 2 persone)

Una volta eviscerate e squamate, farcite le due trote con circa 50 grammi di rucetta selvatica spolverizzando con 100 grammi di grana grattugiato. Ungetele con olio aromatizzato all'aglio e salatele, quindi cuocetele in forno a 180° per 20 minuti.

Nel frattempo bollite gli asparagi migliori e con i turioni meno belli e le code preparate una salsa cuocendoli in poco olio assieme a una cipolla affettata e aggiungendo, se necessario, vino bianco. Preparate i piatti di portata riponendo le trote con accanto gli asparagi cosparsi di grana grattugiato e conditeli entrambi con la salsa di asparagi, dopo averla colata al passaverdure.

Ricetta consigliata da Gianluigi Secco - [www.soraimar.it](http://www.soraimar.it)