



# 2018 MOTOLO

## PINOT GRIGIO-Map.3

### COSTABISSARA VICENZA



Il nome Motolo si riferisce al nome storico con cui l'apezzamento veniva chiamato per la sua particolare conformazione, che in dialetto stava a significare il cocuzzolo di una parte di collina. Il vigneto, impiantato nel 2007, fa parte del blocco più storico dei terreni della famiglia Duso.

<b>DENOMINAZIONE</b>	DOC delle Venezie Pinot Grigio
<b>VIGNETO</b>	Motolo-Map.3
<b>COMPOSIZIONE</b>	100% Pinot Grigio
<b>FERMENTAZIONE</b>	Fermentazione in acciaio per 20 giorni
<b>AFFINAMENTO</b>	Affinamento in acciaio per sei mesi
<b>ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE</b>	190 m s.l.m., Sud-Est
<b>ACIDITA'</b>	5.69 g/L
<b>pH</b>	3.48
<b>ALCOL</b>	13% vol.
<b>ZUCC. RESIDUI</b>	2.6 g/l
<b>VENDEMMIA</b>	29 agosto 2018
<b>VINIFICAZIONE</b>	L'uva raccolta in cassette viene diraspata e raffreddata. Le bucce restano a contatto con il mosto per circa 12 ore. Dopo la pressatura soffice il mosto decanta a freddo per poi essere illimpidito. La fermentazione dura venti giorni a temperatura controllata pari a 16°. Viene conservato su fecce fini per sei mesi con frequenti batonnage.
<b>CARATTERISTICHE</b>	Colore rosa tenue, leggermente ramato. Profumo intenso di frutta matura esotica con note floreali e minerali. All'assaggio palesa un misurato bilanciamento tra morbidezza e freschezza. Quindi lascia spazio alla sapidità che reca ad un finale vagamente amaricante.
<b>VENDEMMIA</b>	La vendemmia 2018 è stata caratterizzata da una stagione produttiva favorevole sia in termini qualitativi che quantitativi. L'intervento di diradamento grappoli ha permesso di mantenere il corretto equilibrio produttivo. Il meteo ha permesso quindi una perfetta maturazione delle uve grazie ad un agosto con temperature non elevatissime con buone escursioni termiche.