



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Fratelli Muraro

PINOT GRIGIO

SCHEDA TECNICA

Pinot grigio delle dolomiti venete complesso e piacevolissimo, ottimo come accompagnamento per piatti non troppo strutturati o goduto da solo come aperitivo




 TIPOLOGIA	Bianco
 DENOMINAZIONE	Delle Venezie DOC
 UVAGGIO	Pinot grigio
 EVOLUZIONE	4 anni
 GRADO ALCOLEMICO	13% vol
 TEMPERATURA IDEALE	10-12° C
 CALICE	medio

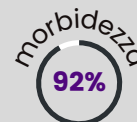


Tenuta Pinni



PINOT GRIGIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino luminoso;
-  al naso esprime un bouquet fruttato (frutta gialla matura), floreale (fiori di campo) con un finale che richiama le note agrumate;
-  al palato si presenta ampio, denso d'aromi armoniosi e succosi, che regalano un sorso avvolgente e morbido.



VINIFICAZIONE

-  Pinot grigio in purezza. Al termine della vendemmia manuale, che si svolge a piena maturazione fenolica delle uve, con selezione in vigna dei migliori grappoli, le uve sono pressate in modo soffice per estrarre solo il mosto fiore.
-  La fermentazione si svolge in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata. Prima di procedere all'imbottigliamento, il vino matura per 6 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini, in modo da arricchirsi di struttura e complessità.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Il Pinot Grigio dei Fratelli Muraro è un vino molto versatile dotato di freschezza, sapidità e persistenza aromatica, per questo si contrasta bene con piatti altrettanto freschi e dai profumi decisi.

Lo consigliamo da provare con prosciutto crudo, antipasti e crostacei e primi piatti di pesce delicati e non troppo strutturati.

- **UN VINO DI FRESCO E MORBIDO**
- **PROFUMATO**
- **ANTIPASTI E PRIMI**

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

ABBINAMENTO SUGGERITO

Un piatto dal sapore deciso e netto, che si contrasta bene con i profumi del Pinot grigio e con la sua struttura.



RAVIOLI RIPIENI

ABBINAMENTO CLASSICO

Ravioli ripieni caratterizzati dal contrasto tra dolce e salato serviti tradizionalmente con burro e ricotta affumicata, per un abbinamento semplicemente perfetto.



LA CANTINA

La famiglia Muraro da sempre cerca di far conoscere la propria terra e i propri prodotti.

L'idea è nel DNA dei Muraro da secoli ormai, a partire dall'albergo Muraro di Santa Giustina e dalla antica cantina dove il nonno Bepi amava produrre vino e distribuirlo nelle zone del bellunese.

Oggi i proprietari della cantina sono i 4 fratelli Elena, Laura, Alberto e Maria che producono vini territoriali secondo le più antiche tradizioni di famiglia avviate dal nonno.



La viticoltura praticata dalla cantina è incline ai principi del biologico e vieta l'utilizzo di sostanze chimiche e diserbanti per salvaguardare la vitalità dell'ambiente.

In appena 3 ettari vitati, hanno iniziato a produrre vini in un territorio dove la vite non era mai stata molto di casa. Il fiume è l'elemento naturale che lega la Famiglia Muraro al territorio in cui produce il suo vino, tra le sue insenature e primi declivi del Monte. Le sue acque nutrono il terreno e lo arricchisce, donando mineralità alle loro colture, e per questo sono simbolo delle etichette.



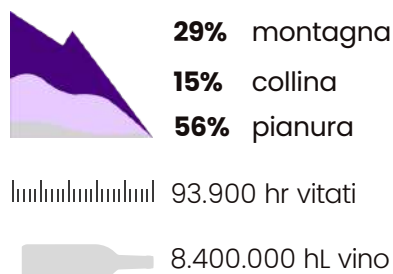


Colline di Conegliano (TV)

LA REGIONE: VENETO



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Glera
- Garganega
- Pinot grigio
- Merlot
- Corvina
- Cabernet sauvignon

DAL PROSECCO ALL'AMARONE: VINI PER TUTTI I GUSTI

La vite in Veneto è coltivata sin dal **VII secolo a.C.**, perfezionata dai Romani e portata avanti nel Medioevo. Con la dominazione veneziana, dal 1405, la viticoltura copre quasi completamente il territorio e i vini veronesi, grazie all'Adige, raggiungono Venezia. Ciò che differenzia questa regione da molte altre, è proprio la continuità commerciale dei prodotti enologici. Da fine '700 la regione conosce una crisi. Ma il secolo successivo i vini veneti iniziano a fare un salto qualitativo, anche sotto la spinta della nascita, nel **1872**, della **Società Enologica Veronese**. Del **1967** la prima edizione del **Vinitaly**.



Colline di Valdobbiadene (TV)

LA REGIONE: VENETO



SOTTOZONE

- Veronese
- Vicentino
- Padovano
- Trevigiano
- Veneziano

DENOMINAZIONI

- 14** DOCG
- 29** DOC
- 9** IGT

Il Veneto ha una complessa filiera vitivinicola. Importanti le zone delle Colline del Garda Veronese e la Valpolicella, con **Bardolino Superiore DOCG** e **Amarone della Valpolicella DOCG**. Da segnalare la DOC interregionale del **Lugana DOC**, tra le province di Verona e Mantova. Nelle colline vulcaniche tra le province di Verona e di Vicenza è situata la zona del **Soave superiore DOCG**, **Soave DOC** e **Gambellara DOC**. La **DOC Colli Berici**, a sud di Vicenza, è nota per i rossi a base di internazionali e del Tocai Rosso. La zona della **DOC Breganze**, a nord di Vicenza, è nota per rossi e bianchi basati sulla Vespaiola. Nel padovano troviamo ci sono i Colli Euganei con la **DOCG Moscato Fior d'Arancio**, mentre a sud la **Friularo di Bagnoli DOCG**. Nel Trevigiano troviamo le **DOCG del Prosecco** e la **Colli di Conegliano DOCG**. Ai confini col Friuli la **Lison DOCG**.

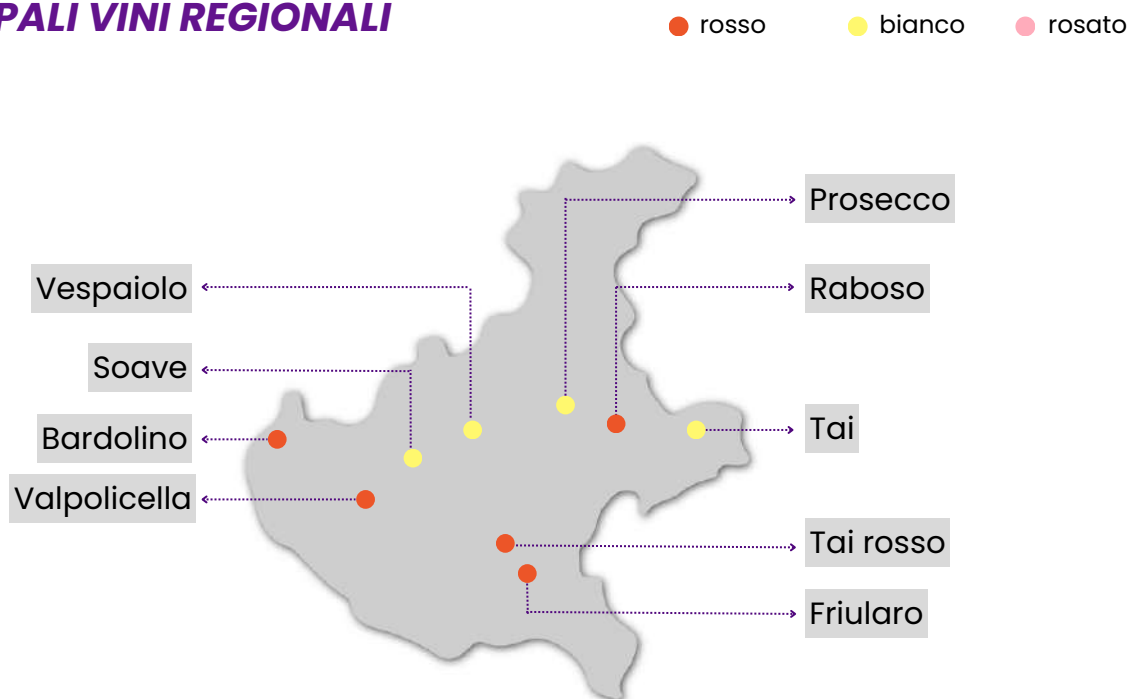


Lago di Garda

LA REGIONE: VENETO

La presenza di catene montuose, colli e la vasta pianura regala grandi escursioni termiche mitigate presso il Lago di Garda e nella costa. Il Veneto è quindi ricchissimo di vini diversi, fatti sia con uve autoctone sia con internazionali che qui trovano una seconda casa. I principali vini:

PRINCIPALI VINI REGIONALI





Vigneti che guardano le Dolomiti, in provincia di Belluno

BELLUNO

Il Bellunese è un territorio che parte dal Feltrino e si spinge più in alto fino al Cadore e in Alpi, in parte solcato dal fiume sacro alla patria, il Piave, maestoso lungo la Valbelluna.

Oggi si registra un risveglio di queste realtà dove un tempo la viticoltura si praticava come attività di sussistenza familiare, poi scomparsa a causa del lavoro in fabbrica o l'emigrazione verso altre terre, portando là le conoscenze vinicole.

I vitigni sono coltivati fino a 1000 metri.

Tre le situazioni distintive:

- **la valorizzazione degli autoctoni come pavana, bianchetta, gata e incrocio manzoni;**
- **l'utilizzo dei vitigni internazionali che ad alta quota trovano possibilità di esprimersi in modo elegante**
- **la sperimentazione di vitigni resistenti, bronner, solaris, cortis e sauvignon gris che permettono di limitare i trattamenti fitosanitari.**

La dolomia (la roccia rosa lasciata dei ghiacciai), i calcari marnosi e i calcari selciferi caratterizzano i terreni e influenzano la struttura dei vini con un impatto gustativo che non si dimentica.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO