

AZIENDA AGRICOLA
LA MADDALENA

ALPAGO - ITALIA
VIA VITTORIO VENETO, 36
32016 ALPAGO (BL)
TEL. +39 349 7280375
TEL. +39 340 2414268

MARCO LEVIS
— ALPAGO —



PINOT GRIGIO

DELLE VENEZIE DOC

An Irish ancestor named Lewis from the mid 1700s who traded in fabrics with the Venetian Serenissima Republic. A simple administrative error meant that this enterprising merchant became known as Levis. He made Ponte nelle Alpi and Alpago his home, put down roots and started to build his family. Today his descendants cultivate their vines and make a wine filled with his story.



PINOT GRIGIO

DELLE VENEZIE DOC



LOCATION:

Town of production:	Alpago (BL)
Vineyard name:	Ai Laghèt
Altitude:	540 metres ASL
Coordinates:	GPS: 46° 9' 8.49" North 12° 20' 23.003" East

VARIETIES:

Pinot Noir Ersa Fvg 150 su portinnesto SO4.

TOWN OF PRODUCTION AND EXPOSURE:

Conca dell'Alpago - Val Belluna - Palealveo of the Piave river.

SOIL TYPE:

Of glacial origin, in the form of valley or local moraines, on which moderately deep soils, calcareous marl, very gravelly and with a high content of organic substance on the surface.

TRAINING SYSTEM:

100% double overturned with a yield of 7000 kg per hectare.

HARVEST:

Manual harvest in boxes from the end of September.

FERMENTATION:

Soft pressing of the grapes. Static cold decantation of the must and subsequent start of alcoholic fermentation at a controlled temperature of 16-17 ° C, to preserve the refined aroma.

MATURING AND AGING:

Maturing on the noble lees until the spring following the harvest, and subsequent bottling.

SENSORIAL QUALITIES:

Brilliant straw yellow color with greenish reflections. The bouquet is of white flowers and spices, with balsamic and mineral notes accentuated. The taste is fresh with a marked balance between alcohol and acidity, with a persistent aftertaste of great sapidity and minerality.

FOOD AFFINITIES:

To be served as an aperitif, but it goes elegantly with raw fish appetizers, in particular crustaceans in crudité, risotto and seafood first courses or with white meat sauce.

Serve at 10-12 ° C in medium-sized long-stemmed glasses.

TEVERONE

CREP NUDO

CAPEL GRANDE

VENAL

ANTANDER

MESSER

CIMA DEL

BRUT PASS

PASTER

SESTIER

GUSLON

CASTELAT

CIMON DEL

CAVALLO

CIMA

BUSA SECCA

CREPON

CORNOR

DOLADA

MT. FAGOREIT

LASTE

PIANINA

VIOZ

AZIENDA AGRICOLA
LA MADDALENA

ALPAGO - ITALIA
VIA VITTORIO VENETO, 36
32016 ALPAGO (BL)
TEL. +39 349 7280375
TEL. +39 340 2414268

MARCO LEVIS
— ALPAGO —



PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE DOC

Un antenato irlandese che commerciava tessuti con la Serenissima Repubblica di Venezia vissuto attorno alla metà del 1700 chiamato "Lewis". Ed ecco che, per un errore di trascrizione, l'intraprendente mercante diventa "Levis". Scelse Ponte nelle Alpi e l'Alpago per mettere radici e far crescere l'albero della sua discendenza. Oggi la sua stirpe coltiva la vite e produce un vino che racconta questa storia.



PINOT GRIGIO

DELLE VENEZIE DOC



CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE:

Località: Alpago (BL)
Nome vigneto: Ai Laghèt
Altitudine: 540 metri slm
Coordinate: GPS: 46° 9' 8.49" Nord 12° 20' 23.003" Est

VITIGNI:

Pinot Grigio Ersa Fvg 150 su portinnesto SO4.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE:

Conca dell'Alpago - Val Belluna - Palealveo del fiume Piave.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Di origine glaciale, in forma di morene vallive o locali, sui quali insistono suoli moderatamente profondi, calcareo marnosi, molto ghiaiosi e con un alto contenuto di sostanza organica in superficie.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

100% doppio capovolto con resa 70 quintali per ettaro.

VENDEMMIA:

Raccolta manuale in cassetta dalla fine di settembre.

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice dell'uva. Decantazione statica del mosto a freddo e successivo avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-17° C, per preservare il raffinato aroma.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO:

Sosta sulle fecce nobili fino alla primavera successiva alla vendemmia, e successivo imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il bouquet è avvolgente, di fiori bianchi e spezie, con note balsamiche e minerali accentuate. Al sapore si manifesta fresco di spiccato equilibrio fra alcolicità ed acidità, con un retrogusto persistente, di grande sapidità e mineralità.

ABBINAMENTI:

Da servire come aperitivo, ma si sposa elegantemente con antipasti di pesce crudo, in particolare crostacei in crudità, risotti e primi di mare o con ragù di carne bianca.

Servire a 10-12° C in calici a gambo lungo di media ampiezza.

TEVERONE

CREP NUDO

CAPEL GRANDE

VENAL

ANTANDER

MESSER

CIMA DEL

BRUT PASS

PASTER

SESTIER

GUSLON

CASTELAT

CIMON DEL

CAVALLO

CIMA

BUSA SECCA

CREPON

CORVOR

DOLADA

MT. FAGOREIT

LASTE

PIANINA

VIOZ

AZIENDA AGRICOLA
LA MADDALENA

ALPAGO - ITALIA
VIA VITTORIO VENETO, 36
32016 ALPAGO (BL)
TEL. +39 349 7280375
TEL. +39 340 2414268

MARCO LEVIS
— ALPAGO —



PINOT GRIS

DELLE VENEZIE DOC

Un ancêtre irlandais qui faisait du commerce des tissus avec la République Sérénissime de Venise, vécu autour de la moitié de 1700 appelé "Lewis". Et voilà par suite d'une erreur de transcription, l'entrepreneur marchand devient "Levis". Il choisit la région de Pontenelle Alpi et de l'Alpago pour s'enraciner et faire grandir l'arbre de sa progéniture. Aujourd'hui ses descendants cultivent la vigne et produisent un vin qui raconte cette histoire.



PINOT GRIS

DELLE VENEZIE DOC



CARACTERISTIQUES GEOGRAPHIQUES:

Lieu: Alpage (BL)
Nom vignoble: Ai Laghèt
Altitude: 540 mètres
Coordonnées: GPS: 46° 9' 8.49" Nord 12° 20' 23.003" Est

CEPAGE:

Pinot gris Ersa Fvg 150 sur porte-greffe SO4.

ZONE DE PRODUCTION ET EXPOSITION:

Conca dell'Alpage - Val Belluna - Palealveo du fleuve Piave.

TYPE DE SOL:

D'origine glaciaire, en forme de moraines de la vallée ou locales, sur lesquels insistent des sols assez profonds, calcaire marneux, très graveleux et avec un haut contenu en matière organique à la surface.

SYSTEME D'ELEVAGE:

100% double retourné avec rendement 70 quintaux par hectare.

VENDAGE:

Récolte à la main en caisse à partir de fin septembre.

VINIFICATION:

Pressurage léger des raisins. Décantation statique du moût froid et début de la fermentation alcoolique sous température contrôlée de 16-17° C, pour garder le parfum raffiné.

MATURATION ET AFFINAGE:

Stationnement sur lies mobiles jusqu'au printemps suivant et embouteillages.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES:

Couleur jaune paille brillant avec nuances verdâtres. Il bouquet est enveloppant, fleurs blanche et épices avec des notes balsamiques et minérales marquées. A la saveur il est frais très équilibré entre alcool et acidité, à un arrière-goût persistant, d'une grande sapidité et minéralité.

ACCORDS:

Comme apéritif, mais il se marie élégamment aux entrées de poissons cru, en particulier crustacés, crudités, risotti e primi de mer au ragoût de viande blanche.

Servir à 10-12° C dans un calice.

TEVERONE

CREP NUDO

CAPEL GRANDE

VENAL

ANTANDER

MESSER

CIMA DEL

BRUT PASS

PASTER

SESTIER

GUSLON

CASTELAT

CIMON DEL

CAVALLO

CIMA

BUSA SECCA

CREPON

CORNOR

DOLADA

MT. FAGOREIT

LASTE

PIANINA

VIOZ