

PINOT GRIGIO VENEZIE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Prodotto dalle uve del Pinot Grigio, coltivate a cordone speronato libero con intensità di impianto di 4000 ceppi/ha e resa massima di 3,5 kg per ceppo. Il processo di vinificazione inizia con la raccolta notturna delle uve con vendemmiatrice, quindi pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Il colore è giallo paglierino dai lievi riflessi dorati. Il profumo è piacevolmente fruttato. Il sapore è fresco e delicato. Ideale come aperitivo, con antipasti, piatti leggeri e a base di pesce. Da bersi entro i due anni dalla vendemmia. Servire fresco a 8-9°C.



VITIGNI
Pinot Grigio



COLORE
Giallo paglierino dai lievi riflessi dorati



PROFUMO
Piacevolmente fruttato



SAPORE
Fresco e delicato



ABBINAMENTO AI CIBI
Ideale come aperitivo, con antipasti, piatti leggeri e a base di pesce.

Temperatura 8-9°C
Invecchiamento da bersi giovane
Gradi 12 % vol.

