

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

DOC



Vitigni

Pinot Grigio

Metodo di produzione

La vendemmia inizia solitamente nella prima settimana di settembre.

Dopo una pressatura soffice delle uve, segue la fermentazione alcolica in tini di acciaio inox ad una temperatura di 14° - 15° C.

Il vino ottenuto rimane per un periodo di 6 mesi sui propri lieviti prima dell'imbottigliamento.

Note di degustazione

Colore giallo paglierino. Delicato nei profumi che ricordano la frutta fresca e i fiori gialli. Al palato si presenta piacevole, fresco e vivace.

Abbinamenti

Vino adatto ad accompagnare aperitivi, antipasti, piatti a base di pesce e formaggi giovani.

Temperature di servizio

10° - 12° C

Titolo alcolometrico

13,00% vol.