



Pinot Grigio



CLASSIFICAZIONE

Delle Venezie IGT



TERRITORIO

Delle Venezie



UVE

Pinot Grigio in purezza



GRADAZIONE ALCOLICA

11% in volume



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono avviate alla pigiatura soffice e alla pressatura delicata in presse orizzontali che operano sotto vuoto. La fermentazione avviene a temperatura controllata di circa 18° C, al fine di meglio preservare il fruttato e le migliori caratteristiche organolettiche del vino, con innesto di lieviti selezionati atti a garantire la massima qualità del vino in profumi e sapori.

COLORE

Giallo paglierino con delicati riflessi nei quali si percepiscono finissime e delicate tonalità tendenti al ramato.

PROFUMO

Delicatamente fruttato, di una certa ampiezza, fine e racchiuso in un insieme di grande piacevolezza.

SAPORE

Leggermente secco e piacevolmente fresco, presenta una leggera ed elegante struttura che lo rende vino molto fine e aristocratico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a 8° - 10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si propone come raffinato aperitivo leggero e gradevole, sposa felicemente gli antipasti, specie se a base di pesce o con maionese, nonché antipasti caldi come vol-au-vent; ottimo anche con carni bianche, pesce di mare e crostacei.