



PINOT GRIGIO D.O.C. VENEZIA

ELEGANTE – FRESCO – MINERALE

DESCRIZIONE

Vino bianco fermo

VARIETÀ

Pinot Grigio 100%

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo di fiori bianchi in particolare il biancospino, il sambuco. Sapore fruttato che ricorda la pera, la pesca, il pompelmo. Al palato è vellutato e armonioso, accompagnato da una buona mineralità.

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo, con gli antipasti, piatti di pesce, frutti di mare, risotti, omelette.

Temperatura di Servizio : 10°-12° C.

VENDEMMIA

Fine agosto

GRADO ALCOLICO

13 % vol.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata (16°-18°C) con lieviti selezionati in serbatoi di acciaio inox. Dopo l'imbottigliamento in primavera, il vino riposa altri due mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.