



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Pinot Grigio delle Venezie provine din vii bine ventilate situate pe dealuri, cu sol ușor și variații de temperatură care îi sporesc parfumurile. Are aromă de flori albe cu note de pere și fructe tropicale, structură bună și prospețime plăcută.

Culoare: galben pai.

Aromă: delicat, complex, cu note de flori albe și fructe galbene.

Gust: sec, proaspăt



SOI DE STRUGURI:

100%

Pinot Grigio



STIL:
vin alb sec



STICLA:
750 ml



TEMPERATURA
DE SERVIRE:
8° | 10° C



ALCOOL
12,00% vol

VIIILE

Sunt situate în Montecchio Maggiore, în inima dealurilor din Vicenza.

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare exclusiv manuală.

Vinificație: Presare ușoară a strugurilor și fermentare fără pielețe la temperatură controlată între 14-16 °C.

Vinul se maturează prin păstrarea pe drojdie timp de șase luni înainte de îmbuteliere.

ASOCIERI CULINARE

Excelent ca aperitiv. Se asociază foarte bine cu salate, aperitive de legume, mâncăruri de pește și carne albă. Temperatura de servire: 8-10 °C.