



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

COLORE

Giallo paglierino, carico e brillante.

BOUQUET

Aroma ben espresso e persistente, con lievi note di noce moscata, vaniglia, pesche e fior d'arancio. Struttura buona e convincente. Sapore secco e fresco, si sommano sentori maturi e fruttati, caratterizzati dalla scorza d'arancia con ampia e piena sapidità che a lungo riempie la bocca.

VITIGNI

Pinot Grigio.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz.

VENDEMMIA

Manuale, a metà settembre.

VINIFICAZIONE

In bianco, fermentazione primaria a temperatura controllata in recipienti d'acciaio ad opera di lieviti selezionati.

ACIDITÀ TOTALE

5,5 g/lit +/- 0,5

ALCOL SVOLTO

12,0 % vol +/- 0,5

RESIDUO ZUCCHERINO

5,0 g/lit +/- 0,1

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-12° C

ABBINAMENTI

Indicato in accompagnamento a pietanze a base di pesce o carni bianche, con i formaggi e gli affettati. Molto buono anche come aperitivo accompagnato da antipasti leggeri.

COLOUR

Straw yellow, intense and brilliant.

BOUQUET

Well expressed and persistent aroma, reminiscent of nutmeg, vanilla, peaches and orange blossoms. Well balanced and firm structure. Dry and fresh flavour, ripe fruity bouquet characterized by a full aftertaste of orange peel.

VARIETAL(S)

Pinot Grigio.

TRAINING SYSTEM

Sylvoz.

HARVEST

Manual, mid september.

VINIFICATION

In white, fermentation at a controlled temperature by means of selected yeast in stainless steel tank.

ACIDITY

5,5 g/lit +/- 0,5

ALCOHOL

12,0 % vol +/- 0,5

RESIDUAL SUGAR

5,0 g/lit +/- 0,1

AVAILABLE PACKAGING

Bottle 0,75 lit

SERVING TEMPERATURE

46-54° F

PAIRING

It matches with fish dishes, white meat, as well as cheese and cold cuts. Excellent aperitif with light appetizers.