



pinot grigio

DENOMINAZIONE	Pinot Grigio IGT Veneto
GRADAZIONE	12,5%
COLTIVAZIONE	Vigneti allevati a doppio capovolto, densità di allevamento 4.000 piante per ettaro.
RESA MEDIA	160q/ha
VINIFICAZIONE	Le uve vengono pressate in modo soffice. Il mosto ottenuto viene avviato alla fermentazione in serbatoi termocondizionati in cui la temperatura non supera mai i 16°C. È d'obbligo la permanenza sulle fecce nobili fino al momento dell'imbottigliamento.
SENSAZIONI	Vino con un elegante colore giallo paglierino scarico con riflessi ramati; possiede un caratteristico profumo che ricorda la campagna d'estate al tempo della fienagione, ha un sapore di crosta di pane, rotondo ed elegante.
ABBINAMENTI	Si sposa bene con risotti di erbe e di pesce, con gli antipasti magri di carni bianche e di pesce.
SERVIZIO	10-12°C

