

Pinot Grigio DOC



4
months



Pinot Grigio 100%



10-12°C



12% vol.



0,75 L

- ◆ **Vendemmia:** terza decade di agosto.

Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino, al naso intenso e fruttato con una piacevole mineralità, nota floreale. Al palato è morbido e elegante con sapore vellutato, aromatico e fresco.

Abbinamenti: ottimo con antipasti e piatti di pesce.

- ◆ **Harvest:** late August.

Vinification: in stainless steel tanks under controlled temperature.

Tasting notes: straw Yellow, intense and fruity perfumes with nice mineral and flowery notes. Taste is smooth and elegant, rounded, aromatic and fresh.

Food matches: starters and fish.

- ◆ **Ernte:** Dritte Dekade August.

Weinherstellung: Fermentation in Stahlbehälter mit kontrollierter Temperatur.

Organoleptische Charakteristika: Blassgelbe Farbe, die intensive und fruchtige Nase mit einer angenehmen Mineralität, blumige Note. Am Gaumen ist er weich und elegant mit samtig, aromatisch und frisch.

Kombination: Sehr gut mit Vorspeisen und Fischgerichten.