



CAMPE DHEI

PINOT GRIGIO

VENEZIA DOC

NOME DEL VINO

Pinot Grigio
Venezia
Denominazione Origine Controllata

TIPO DI VINO

Vino fermo

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Regione Veneto, province di Treviso e Venezia

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Terreno di medio impasto, sabbioso. I vigneti vengono coltivati lungo il corso del fiume Piave, dove il clima è di tipo continentale

VARIETÀ DI UVA

Pinot Grigio

TENORE ALCOLICO

12,5% vol.

ZUCCHERI

3,7 g/l

ACIDITÀ

5,2 g/l

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale in bianco, affinamento di 6 mesi su fecce nobili

CAPACITÀ

0,75 lt.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C

COLORE

Brillante giallo con delicati riflessi ramati

PROFUMO

Profondi aromi fruttati caratterizzano il bouquet. È possibile distinguere eleganti note di pesca a polpa bianca arricchite da delicati accenni floreali di ginestra

SAPORE

Dal gusto pieno ed armonico, in bocca se ne apprezza la buona struttura. All'assaggio risulta morbido, equilibrato dalla giusta acidità che gli conferisce apprezzabile freschezza

ABBINAMENTI

Il Pinot Grigio Campe Dhei è un vino elegante e facile da abbinare al tempo stesso. Ideale con piatti leggeri che richiamano il mare come le frittiture di pesce o con antiapsti freschi a base di verdure di stagione. Si propone anche con formaggi sapidi e stagionati