



PINOT GRIGIO

DELLE VENEZIE

Denominazione di Origine Controllata



NOME DEL VINO

Pinot Grigio
delle Venezie
Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO

Vino fermo

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Area DOC delle Venezie

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

I vigneti vengono coltivati in pianura di media fertilità, argillosa. Il clima è mite, perlopiù mitigato dalle brezze marine

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Selezione delle uve in cantina, a seguire pressatura soffice e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata

VARIETÀ DI UVA

Pinot Grigio

TENORE ALCOLICO

12% vol.

ZUCCHERI

4 g/l

ACIDITÀ

5,2 g/l

CAPACITÀ

0,75 lt.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C

COLORE

Di colore giallo tenue con leggere sfumature verdognole

PROFUMO

Intenso, fruttato completato da delicate note di pera

SAPORE

Vino giovane e moderno dal sapore fresco e armonico

ABBINAMENTI

Brillante come aperitivo, va servito fresco con piatti leggeri ed insalate di stagione completate con pinoli ed erbe aromatiche. Un vino facile da abbinare ideale anche per pietanze di pesce e frutti di mare