

**PINOT GRIGIO**  
DELLE VENEZIE DOC  
Vino Spumante Brut

**NOME DEL VINO**

Pinot Grigio Spumante delle Venezie  
Denominazione di Origine Controllata

**TIPO DI VINO**

Vino Spumante Brut

**COLLOCAZIONE DEI VIGNETI**

Triveneto (nelle aree dedite alla coltivazione  
della DOC delle Venezie)

**GIACITURA E TIPO DI TERRENO**

Terreno di medio impasto, distribuito lungo  
la fascia pedemontana dove il clima è  
complessivamente temperato e mite

**VARIETÀ DI UVA**

Pinot Grigio

**TENORE ALCOLICO**

12% vol.

**ZUCCHERI**

6-8 g/l

**ACIDITÀ**

6 g/l

**PROCESSO DI VINIFICAZIONE**

Selezione delle uve in cantina,  
pressatura soffice e controllo di  
temperatura. La fermentazione è  
condotta a 16 °C e seconda presa  
di spuma con metodo Charmat

**CAPACITÀ**

0,75 lt.



**COLORE**

Dal colore giallo paglierino luminoso

**PROFUMO**

Vividi sentori fruttati caratterizzano  
questo vino. Si colgono note di  
ananas e più leggere sfumature di  
limone e banana che sfociano nel  
floreale del gelsomino

**SAPORE**

Il gusto è morbido e armonico. In  
bocca si coglie la freschezza dei  
litchi in simbiosi con la morbidezza  
delle note di ginestra

**ABBINAMENTI**

Perfetto a tutto pasto è ideale come  
aperitivo in abbinamento ad  
antipasti sfiziosi e stuzzichini. Si  
presta bene anche ad  
accompagnare portate di pesce alla  
griglia, zuppe e risotti di mare

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6-8 °C

**TEMPERATURA DI  
CONSERVAZIONE**

Tra i 15 e i 20 °C