

PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE DOC
Biologico



NOME DEL VINO

Pinot Grigio delle Venezie
Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO

Vino fermo Biologico

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Area Pinot Grigio DOC

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Pianura di media fertilità, argillosa.
I vigneti vengono coltivati su terreni a
conduzione biologica lungo il corso
del fiume Piave, dove il clima
tendenzialmente umido permette
un'ottimale crescita della vite

VARIETÀ DI UVA

Pinot Grigio

TENORE ALCOLICO

12% vol.

ZUCCHERI

2 g/l

ACIDITÀ

5,2 g/l

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Uve selezionate in cantina e
pressate con pigiatura soffice e
controllo di temperatura

CAPACITÀ

0,75 lt.



COLORE

Un gradevole giallo tenue con
sfumature verdognole

PROFUMO

Delicatamente fruttato con sentori
di fiori bianchi e velate note
agrumate

SAPORE

Dal sapore fresco e sapido, presenta
una struttura elegante e persistente

ABBINAMENTI

Particolarmente indicato con
prosciutto crudo dolce, formaggi
giovani con crudité di funghi. Si
accompagna a tutto pasto per la
sua leggerezza e versatilità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

**TEMPERATURA DI
CONSERVAZIONE**

Tra i 15 e i 20 °C