

RO SA DI GEM INA



Doc delle Venezie Pinot Grigio Brut ROSA DI GEMINA

Varietà delle uve:
100% Pinot Grigio

Vinificazione:

vinificazione in bianco con macerazione a bassa temperatura sulle bucce. Presa di spuma direttamente da mosto, a bassa temperatura, in autoclave con lieviti selezionati.

Descrizione del vino:

Colore rosa pallido ottenuto dalla macerazione a freddo con le bucce.
Profumo intenso, persistente e leggero, con un leggero sentore di frutti di bosco.
Al gusto risulta secco ed equilibrato.

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, si abbina molto bene a piatti di pesce crudo