

PIN OT GRI GIO



IGT VENEZIA GIULIA PINOT GRIGIO

Varietà delle uve:
100% Pinot Grigio

Vinificazione:

Le uve vengono vendemmiate esclusivamente a mano e pressate intere. Dopo essere stato fatto decantare a freddo, il mosto ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata (circa 17°C) in vasca di acciaio inox. Fino al marzo successivo, il vino rimane a contatto con le “fecce nobili” (sur lie) e successivamente viene preparato per l’imbottigliamento.

Descrizione del vino:

Colore giallo paglierino, cristallino. Profumo intenso, persistente con sentore di frutta fresca e fiori primaverili. Boccato morbido, strutturato, con una certa acidità. Nel complesso risulta un vino armonico, equilibrato, di corpo e persistente.

Abbinamenti:

Primi piatti di pesce, anche crudo, risotti. Ottimo come aperitivo importante.