



BORTOLUZZI

DOC DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO BRUT "ROSA DI GEMINA"

Varietà delle uve: 100% Pinot Grigio

Resa: 80 q.li/ettaro

Tipologia del terreno: terra rossa e ghiaiosa, ricca di minerali e microelementi.

Caratteristiche del territorio: ottima esposizione al sole, buone escursioni termiche e microclima caratteristico che consentono di creare grandi vini bianchi.

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.

Temperatura di servizio: 12 - 14° c

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 consigliati: ottimo come aperitivo, si abbina molto bene a piatti di pesce crudo.