



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC



Pinot grigio



Argilla,
terreno sabbioso



16/18 °C



VINIFICAZIONE:

Le uve vengono pigiate e pressate sofficemente. Il mosto così ottenuto viene fatto fermentare per 15-20 giorni a temperatura controllata (15-17°C) in serbatoi di acciaio inox. Il vino viene poi conservato a 18-20°C in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento.



12% vol
750 ml /1500 ml



Giallo paglierino



Profumo ampio e fresco con
note di mela



Al palato è pulito e fresco
con tipico gusto minerale



Ideale come aperitivo
e con qualsiasi
portate di pesce