



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

Denominazione di Origine Controllata



DENOMINAZIONE

Pinot Grigio delle Venezie DOC

UVAGGIO

Pinot grigio in purezza

ZONA DI PRODUZIONE

Località Pol (VR), destra Adige

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio su feccia fine.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo 4 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: limpido, brillante, giallo paglierino.

Profumo: fruttato di pesca, agrumi, fresco e intenso.

Gusto: armonico, asciutto, pieno e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

ABBINAMENTI

Perfetto con grana fresco, formaggi a pasta molle e prosciutto crudo; è l'ideale per accompagnare piatti a base di pesce o crostacei.