



PINOT GRIGIO *delle Venezie*

Denominazione di Origine Controllata



UVAGGIO

Pinot grigio in purezza.

ZONA DI PRODUZIONE

Località Pol (VR), destra Adige.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

*Vendemmia notturna. Pressatura soffice delle uve.
Fermentazione in acciaio a bassa temperatura (12-13 °C).*

AFFINAMENTO

In acciaio su feccia fine.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo 4 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore: limpido, brillante, giallo tenue.
Profumo: fruttato di pesca, mela, pera, 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.

