



ITA



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 con controllo termico per favorire lo sviluppo degli aromi.

AFFINAMENTO

In acciaio su feccia fine.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo 4 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORANOGLIEETTICHE

Colore: limpido, brillante, giallo tenue.

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

Gusto: armonico, asciutto, pieno e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °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.



www.monteci.it