



## 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 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

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.

