

Pinot Grigio Doc Delle Venezie "Blush"



Regione. Veneto e Friuli Venezia Giulia.



Uve. Pinot Grigio.



Vinificazione. Dopo la raccolta delle uve, macerazione sulle bucce a temperatura di circa 8°C per 10 ore. Decantazione enzimatica, pressatura soffice e successiva fermentazione in bianco a temperatura controllata.



Note gustative. Elegante colore rosa chiaro. Sapore fresco, secco, sapido, asciutto con equilibrate note minerali e di frutta rossa fresca (mirtilli, ribes, fragola).



Analisi. Alcol 12% Vol; Acidità totale 5,7 g/l; Resido zuccherino 6,5 g/l.



Gastronomia. Perfetto come aperitivo, con antipasti, pizza e pasta. Servire ben fresco a 8 - 10°C.



Bottiglia. "Bordolese" 750 ml (in cartoni da 6 bt.).

