

Pinot Grigio DOC delle Venezie



Regione. Veneto e Friuli Venezia Giulia.



Uve. Pinot Grigio, da vocati vigneti della doc Venezie.



Vinificazione. Uve raccolte a mano e a macchina. Pressatura soffice, decantazione e fermentazione in bianco a temperatura controllata (14-15 °C).



Note gustative. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fruttato, floreale, ampio, fine, elegante, tipico del Pinot Grigio. Sapore asciutto, morbido, fresco e fruttato.



Analisi. Alcol 12% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 5,5 g/l.



Gastronomia. Perfetto come aperitivo, con antipasti, piatti leggeri, uova, insalata e piatti a base di pesce. Da bersi giovane. Servire fresco a 8 - 10 °C.



Bottiglia. "Bordolese" 750 ml (in cartone da 6 bt.), 375ml (in cartoni da 24 bt), 250ml (in cartoni da 30 bt), 1L (in cartoni da 6 bt.), 1,5L (in cartoni da 6 bt.).

