

Pinot Grigio DOC delle Venezie – Villa Rocca



Regione. Veneto e Friuli Venezia Giulia.



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



Vinificazione. Tradizionale in acciaio, da uve fresche raccolte a mano e a macchina. Pressatura soffice e fermentazione in bianco a temperatura controllata (15-16 °C).



Note gustative. Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Profumo fruttato, floreale, ampio, fine, elegante, tipico del Pinot Grigio che esalta, le note di mela, pera, pesca, limone, biancospino, ginestra e acacia. Sapore asciutto, morbido e fresco.



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



Gastronomia. Perfetto come aperitivo, con stuzzichini, antipasti, piatti leggeri, uova, insalata, pesce. Servire ben fresco a 8 - 10 °C



Bottiglia. "Bordolese" da 750 ml (in cartone da 6 bt); 1L (in cartone da 6 bt); 2 L (in cartone da 6 bt).

