

## 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); 375 ml (in cartone da 24 bt); 250 ml (in cartone da 30 bt); 1L (in cartone da 6 bt); 1,5 L (in cartone da 6 bt).

