



19/17 PINOT GRIGIO

DELLE VENEZIE

Pinot Grigio 100% Biologico

Vendemmia

Terza/ quarta settimana di agosto.

Vinificazione

Pressatura soffice e immediata refrigerazione con successiva chiarifica mediante flottazione.

Fermentazione a temperatura controllata attorno ai 18 °C per circa 20 gg.

Affinamento

Affina in botti d'acciaio su fecce nobili per 1 mese e dopo la filtrazione viene ulteriormente riposto per un altro mese in acciaio. Rimane in bottiglia per almeno 2 mesi prima di essere immesso sul mercato.

Note degustative

Vino bianco prodotto con selezionate uve biologiche.

Profumo tipico fruttato e floreale con note di limone, citronella, biancospino e sambuco. In bocca sapido, equilibrato ed armonico.

Abbinamento

Antipasti, primi piatti e secondi piatti leggeri. Verdure. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio 8°-10°C

Dati Analitici

Grado Alcolico svolto: 12,5% Vol

Acidità totale: 5,50

Zuccheri: 0,5 gr/l