

Pinot Grigio

delle Venezie DOC



Classificazione: Pinot Grigio IGT delle Venezie

Provenienza: Motta di livenza

Uve: Pinot grigio 100%

Coltivazione: Cordone speronato

Massima Resa : 130 q.li per ettaro

Vedemmia: solo a mano

Vinificazione: Macerazione a freddo (0° per 6 ore quindi pressa soffice e fermentazione naturale

Affinamento: piccola parte in botte di legno e acciaio

Alcool: 12%

Vista: si presenta giallo paglierino e cristallino

Naso: al naso sono immediate le note di fieno appena tagliato, ananas, agrumi, e fiori bianchi

Gusto: in bocca entra intensa, con ottimo equilibrio fra acidità e morbidezza. Ottima la persistenza

Abbinamenti: l'abbinamento perfetto è con pesce al forno di media struttura, come un'ombrina ai sapori mediterranei.

Formati disponibili



0,75 l