

Pinot Grigio

Denominazione:	DOC delle Venezie
Tipo Vino:	Bianco
Regione di origine:	VENETO
Terreno:	Franco limoso tendente all'argilloso.
Uve:	Pinot grigio 100%
Epoca di raccolta:	Inizio settembre
Vinificazione:	In bianco, fermentazione a temperatura controllata in vasche d' acciaio.
Affinamento:	no

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore:	Giallo paglierino.
Profumo:	Caratteristico con sentori di frutta esotica.
Gusto:	Secco, avvolgente, armonico, dotato di buona persistenza.
Abbinamenti Gastronomici:	Aperitivo, antipasti magri, antipasti di pesce.
Temperatura di servizio:	8-10°

DATI ANALITICI

Grado alcolico:	12,5°
Acidità totale:	6

ESTRATTO SECCO TOTALE

Zuccheri residui:	0,2
-------------------	-----