

# PINOT GRIGIO

## DOC DELLE VENEZIE

*Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure.  
Abbinamento consigliato: risotto con i gamberi.*

Colore giallo paglierino, con riflessi oro antico.

Profumo intenso, ampio e complesso, con note floreali di rosa selvatica e fiori d'arancio e sensazione di frutta.

Al palato è strutturato, voluminoso, denso, con un ottimo equilibrio acido. Ottima corrispondenza retronasale degli aromi. Finale morbido e persistente con spiccate note di agrumi, pesca e albicocca.

Temperatura di servizio 12° C.



AFFINAMENTO DI UNA  
PARTE DEL VINO  
IN TONNEAUX  
PER ALMENO 4 MESI

### DATI AGRONOMICI

<b>Vitigno principale</b>	Pinot Grigio
<b>Zona di produzione</b>	Nord-Est d'Italia
<b>Altitudine</b>	30 metri s.l.m.
<b>Suolo</b>	Sabbioso, a tratti argilloso, ricco di sostanza organica
<b>Vendemmia</b>	Inizio settembre

### DATI ANALITICI

<b>Acidità totale (g/l)</b>	5,65 ÷ 5,85
<b>pH</b>	3,25 ÷ 3,45
<b>Zuccheri residui (g/l)</b>	5 ÷ 7
<b>Alcol svolto</b>	13% vol.

### FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

<b>750 ml</b>	6 bottiglie	Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie
---------------	-------------	--------------------------------------



SCAN QR CODE  
Lista ingredienti  
Dichiarazione nutrizionale  
Etichetta ambientale

