



PINOT GRIGIO D.O.C. DELLE VENEZIE - BIO



Grape Varietals: 100% Pinot Grigio

Vineyards: Cessalto di Piave

Average age of the vines: 10 ans, cultivé avec des méthodes certifiées BIOLOGIQUES

Soil: sablonneux

Harvest Period: début septembre

Vinification: blanc traditionnel, avec macération pré-fermentation à froid. Fermentation à basse température et repos à froid pendant quelques mois sur lies

Alcohol Content: 12%

Residual Sugar: 3 g/l

Color: jaune paille légèrement pale aux reflets verdâtres

Aroma: note marquée de pêche, d'agrumes et de fleurs blanches ressort immédiatement

Palate: goût fruité, frais, mais bien équilibré par la douceur. Arrière-goût sale.

Food Suggestions: à l'apéritif, avec des hors-d'oeuvres de légumes ou de sushi. Aussi excellent avec une cuisine vegan

Serving Temperature: 8-10 °C / 46-50 °F