



VINEGIA - PINOT GRIGIO D.O.C. DELLE VENEZIE - BIOLOGIQUE



Cépages: 100% Pinot Grigio.

Âge moyen des vignes: 10 ans.

Sol: limoneux sableux.

Vendanges: début Septembre.

Vinification: traditionnelle en blanc précédée d'une courte macération pré-fermentaire à froid. La fermentation est réalisée à basse température pour préserver au mieux la composition aromatique, puis est affinée sur les levures pendant quelques mois.

Alcool: 12% by vol.

Sucres résiduels: 4 grammes par litre.

Couleur: jaune paille.

Nez: fruité avec des notes claires de pêche, de pomme jaune et de légères notes de citron et d'agrumes, enrichies par une belle nuance florale de fleurs blanches.

Bouche: fraîche, très fruitée, douce, persistante et avec un arrière-goût sale.

Accompagnements: excellent à l'apéritif, avec des entrées à base de légumes et des sushis ; aussi parfait avec les pâtes et les plats végétaliens.

Température de service: 8-10 °C / 46-50 °F.