



VITALMA™

VITALMA - PINOT GRIGIO D.O.C. DELLE VENEZIE SANS SULPHITES AJOUTÉS (VEGAN)



Grape Varietals: Pinot Grigio

Vineyards: Zones du Piave-Treviso

Average age of the vines: 10-15 ans

Soil: Graveleux, texture équilibrée

Harvest Period: Mi-Septembre

Vinification: Grâce à la technologie et à la grande attention portée à la cave, tout contact avec l'oxygène est évité depuis le pressage des raisins jusqu'à la mise en bouteille du vin. Cela nous permet de proposer un vin sans sulfites ajoutés, biologique et même végétalien - dans le plein respect des raisins et du terroir où il est produit. Les raisins sont fermentés selon la vinification blanche traditionnelle, avec une courte macération à froid à température contrôlée

Alcohol Content: 12% vol.

Residual Sugar: 3 g/l

Color: Jaune paille avec reflets verdâtres

Aroma: Nez élégant et riche avec des notes de poire avec des nuances florales

Palate: Riche et frais, fruité avec une finale savoureuse et persistante

Food Suggestions: Avec vos repas, parfait avec des plats de poisson, pâtes et salades

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