

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

PINOT GRIGIO COLLIO D.O.C.

Vitigni: 100% Pinot Grigio.

Età media delle vigne: 20 anni.

Terreno: arenaria e galestro.

Vendemmia: prima metà di Settembre.

Vinificazione: pressatura delicata e decantazione a freddo del mosto, segue fermentazione in acciaio inox a temperatura bassa controllata.

Alcool: 13% vol.

Zucchero: 2 grammi per litro.

Colore: giallo paglierino.

Aroma: intenso e ricco, dal profilo fruttato emergono la mela gialla e la pera che si fondono a gradevoli note di miele d'acacia e di fiori bianchi.

Palato: gustoso, fresco, elegante e raffinato; ha una bella persistenza e una spiccata tipicità.

Abbinamento: frutti di mare, pesce grigliato, piatti di pasta leggeri, formaggi.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

