



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



Vitigni: 100% Pinot Grigio.

Età media delle vigne: 10 anni.

Terreno: franco sabbioso.

Vendemmia: inizio Settembre.

Vinificazione: tradizionale in bianco preceduta da una breve macerazione pre-fermentativa a freddo. La fermentazione è svolta a basse temperature per preservare al meglio il corredo aromatico ed in seguito viene affinato sui lieviti per alcuni mesi.

Alcool: 12% vol.

Zucchero: 4 grammi per litro.

Colore: giallo paglierino.

Aroma: fruttato con nitide note di pesca, mela gialla e tenui sentori di limone e di agrumi, arricchito da una bella sfumatura floreale di fiori bianchi.

Palato: fresco, molto fruttato, morbido, persistente e con una leggera nota minerale sul finale.

Abbinamento: ottimo come aperitivo, con antipasti a base di verdure e con il sushi; si abbina perfettamente anche con pasta e piatti vegani.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.