



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



Vitigni: Pinot Grigio 100 %

Vigneti: Cessalto di Piave

Età media delle vigne: 10 anni, coltivate con metodo BIOLOGICO certificato

Terreno: franco-sabbioso

Vendemmia: primi di settembre

Vinificazione: tradizionale in bianco, con macerazione pre-fermentativa a freddo. Fermentazione a basse temperature e sosta a freddo per alcuni mesi sui lieviti

Alcool: 12%

Zucchero: 3 grammi per litro

Colore: giallo paglierino leggermente tenue con riflessi verdognoli

Aroma: spicca subito la marcata nota di pesca, di agrumi e fiori bianchi

Palato: gusto fruttato, fresco, ma ben bilanciato dalla morbidezza. retrogusto salino

Abbinamento: come aperitivo, con antipasti di verdure o sushi. Ottimo anche con primi piatti o con cucina vegana

Temperatura di servizio: 8 / 12 °C