



VITALMA™

VITALMA - PINOT GRIGIO D.O.C. DELLE VENEZIE SENZA SOLFITI AGGIUNTI - BIO



Grape Varietals: Pinot Grigio

Vineyards: Zone più vocate del Piave Trevigiano

Average age of the vines: 10-15 anni

Soil: Ghiaioso

Harvest Period: Metà settembre

Vinification: Grazie alla tecnologia e alla grande attenzione posta in cantina, evitiamo qualsiasi contatto con l'ossigeno dalla pigiatura delle uve all'imbottigliamento del vino.

Questo ci permette di proporre un vino senza solfiti aggiunti, biologico e addirittura vegano - nel pieno rispetto delle uve e dell'ambiente in cui viene prodotto. Le uve sono fermentate seguendo la tradizionale vinificazione in bianco, con una breve macerazione a temperatura controllata.

Alcohol Content: 12 %

Residual Sugar: 3 grammi per litro

Color: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Aroma: Naso elegante e ricco, riporta note di pera con sfumature floreali

Palate: Ricco e fresco, fruttato con un finale sapido e persistente

Food Suggestions: A tutto pasto, indicato con tutti i piatti di pesce, primi piatti leggeri ed insalate

Serving Temperature: 8-10 °C