

PINOT GRIGIO D.O.C.

DELLE VENEZIE

Zona di produzione:

Comune di Mareno di Piave - Provincia di Treviso

Varietà:

100% Pinot Grigio

Vendemmia:

Raccolta a mano nella prima decade di Settembre

Alcool svolto:

12,50% vol.

Vinificazione:

Vinificato in bianco con separazione immediata delle bucce; fatto fermentare con lieviti selezionati a temperatura controllata. Maturazione in vasche d'acciaio eseguendo la pratica del bâtonnage, azione che permette di rimettere in sospensione la feccia nobile del vino per aumentare la sensazione di corpo.

Colore:

Giallo paglierino.

Bouquet:

intenso e caratteristico, con sentori di frutta quali pera e fiori d'acacia.

Gusto:

Vino di corpo, vellutato ed armonico.

Abbinamenti:

Ottimo da aperitivo, in abbinamento con antipasti, risotti ai frutti di mare, piatti di pesce e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:

10 - 12° C.

