



PINOT GRIGIO D.O.C.

Vitigno: 100% Pinot Grigio.

Zona di produzione: colline moreniche a sud del Lago di Garda.

Tecnica di vinificazione: in bianco. Pigiatura soffice dei grappoli, separazione dalle bucce.

Fermentazione: con lieviti selezionati.

Caratteristiche: colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati.

Profumo: floreale e fruttato, delicato con note di frutta fresca, con lievi ricordi di frutta esotica. Elegante e persistente.

Sapore: armonico, pieno, leggermente aromatico, morbido, pur con una lieve nota di fresca acidità.

Abbinamenti: si abbina agli antipasti, alle carni bianche, e a piatti a base di pesce in genere. Servire alla temperatura di 10-12° C.