



Pinot Grigio D.O.C. delle Venezie
Serenissima



Dal profumo gradevole e delicato,
un sapore secco e vellutato con un
retrogusto di mandorla amara,
ideale con insalate di mare perfetto
con carni bianche.

Tasting notes

Dal profumo gradevole e delicato, un sapore secco e vellutato con un retrogusto di mandorla amara, ideale con insalate di mare perfetto con carni bianche.

Vitigno

100% Pinot Grigio

Provenienza

zona Veneto

Vinificazione

pigiatura soffice delle uve selezionate a cui segue una decantazione statica del mosto refrigerato, nel mosto illimpidito viene avviata la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio ad una temperatura di 16°C, terminata la questa fermentazione il vino viene travasato 2 volte e poi filtrato per essere posto in bottiglia e "presentato ai nostri clienti" / "messo in commercio".

Colore

giallo paglierino.

Profumo

gradevole e delicato e fruttato, caratteristico e intenso ricorda la mela e il fico.

Sapore

secco e vellutato, sapido e fruttato, con leggero retrogusto di mandorla amara, di corpo, armonico, buona acidità ed alcool, ottima la persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

Gradazione alcolica

12% vol.

Temperatura di servizio ottimale

10-12°C

Conservazione e invecchiamento

in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C. Si consiglia di berlo giovane.

Affinità gastronomiche

ottimo aperitivo, ideale a tavola con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con le carni bianche, pesci bolliti grigliati e frittute.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.