



PINOT GRIGIO DOC

CLASSIFICAZIONE: Vino bianco D.O.C.

UVAGGIO: Pinot Grigio

PRODUZIONE: L'uva viene pressata e lasciata macerare con le bucce per circa 3 ore.

Successivamente, le bucce vengono separate dal succo e si procede con l'aggiunta di lieviti selezionati. Il vino fermenta in vasche di acciaio inossidabile per 10-12 giorni a una temperatura controllata di circa 14-18°C. Dopo la fermentazione, il vino viene lasciato maturare per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE: 12,5%.

ACIDITA' TOTALE, IN ACIDO TARTARICO: 5,5 grammi per litro.

SHELF LIFE: un vino da bere giovane, o comunque entro i 3 anni.

COLORE: Giallo Paglierino

AROMA: Nota di frutta bianca di mela e pera.

GUSTO: Croccante e fruttato in bocca con finale fine e sapido.

SERVIZIO: Da servire preferibilmente a 10-12°C.

ABBINAMENTI: Pesce, carni bianche, piatti a base di uovo o pasta