



ORIGINI PINOT GRIGIO

CARATTERISTICHE

Denominazione: Delle Venezie Doc

Vitigno: Pinot Grigio

Zona di produzione: Veneto e Friuli

Vinificazione: Pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata di 14-16°C.

Affinamento: In vasche d'acciaio.

Caratteristiche organolettiche: Colore paglierino. Struttura leggera e aroma di fiori. Acidità ben bilanciata e finale persistente.

Abbinamento: si accompagna bene a carni bianche, piatti di pesce.

Chiusura: Tappo a vite

Temperatura di servizio: 8-10°C

Gradazione alcolica: 12%

Zuccheri: 4,5g/l

Acidità Totale: 5,6 g/Lt

Estratto: 20,5g/l

Bicchiere: Vino bianco giovane

FEATURES

Denomination: Delle Venezie Doc

Varietal: Pinot Grigio

Production zone: Veneto e Friuli

Vinification: Soft pressing with fermentation at 14-16°C.

Maturation: In stainless steel tanks for at least 3 months.

Tasting notes: Light yellow colour. Light wine with flavours of white flowers, a good acidity balance and lingering finish.

Food pairing: With the meat, fish and pasta.

Closure: Screw cap

Serving temperature: 8-10°C

Alcohol: 12%

Residual sugar: 4,5g/l

Total acidity: 5,6 g/Lt

Net extract: 20,5g/l

Suggested glass: Young white wine

ORIGINI

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE
Indicazione Geografica Tipica

Vinted & Bottled in Italy for Mercato Direct

