

PINOT GRIGIO



Vitigno: 100% Pinot Grigio

Denominazione: IGT Venezia Giulia

Sistema d'allevamento: Cappuccina

Vendemmia: Manuale nella prima decade di settembre

Alcool svolto: 12,5° C

Colore: Giallo paglierino dai riflessi luminosi

Note sensoriali: Vino raffinato, etereo e fragrante presenta note evidenti di gelsomino e magnolia ed una componente speziata intrigante. Leggermente fruttato rilascia al palato sentori di pera, mela, scorza d'arancio e menta

Abbinamenti consigliati: Adatto agli antipasti, sformati di verdure, risotti alle erbe e piatti di pesce

Temperatura di servizio: 8/10° C

