



PINOT GRIGIO

Denominazione di Origine Controllata

DELLE VENEZIE

DESCRIZIONE:

Il colore è giallo paglierino brillante con leggeri riflessi dorati. Al naso è intenso con aromi di frutta gialla matura come albicocca e pesca. Al palato si presenta pieno sia di corpo che da un punto di vista gustativo: è morbido, equilibrato e persistente.

ABBINAMENTI:

Si abbina bene con antipasti e tutti i piatti di pesce e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10°C

DENOMINAZIONE: DOC

REGIONE: Veneto - Friuli Venezia Giulia - Trento province

UVAGGIO: Pinot Grigio

VINIFICAZIONE: in vasche d'acciaio

ALCOOL: 12%

ACIDITÀ: 5.6 gr/l

ZUCCHERI RESIDUI: 4-6 gr/l