



# 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