

PINOT GRIGIO

delle Venezie DOC

Brut



Classificazione: Pinot Grigio delle Venezie DOC

Provenienza: Cessalto

Uve: Pinot Grigio

Sistema di allevamento: Sylvoz

Resa massima per ettaro: 180 q.li per ettaro

Vendemmia: meccanizzata

Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice

Presa di spuma: 60 giorni in autoclave metodo Charmat

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Zuccheri residui: 8 gr/litro

Vista: elegante e fine perlage

Olfatto: inaspettata intensità, note di pera e mela

Gusto: grande bevibilità, con un perlage delicato che grazie al basso residuo di zuccheri pulisce il palato in modo eccellente

Abbinamenti: perfetto in aperitivo, la sua delicata bollicina e il basso residuo zuccherino lo rendono l'accompagnamento perfetto con finger food a base di pesce

Formati disponibili



0,75 l