

# Pinot Grigio

delle Venezie DOC

Ramato



**Classificazione:** Pinot Grigio IGT delle Venezie

**Provenienza:** Motta di livenza

**Uve:** Pinot grigio 100%

**Coltivazione:** Cordone speronato

**Massima Resa :** 130 q.li per ettaro

**Vedemmia:** solo a mano

**Vinificazione:** fermentazione completa a contatto con le bucce per 8 giorni

**Affinamento:** piccola parte in botte di legno e acciaio

**Alcool:** 12%

## Formati disponibili

**Vista:** si presenta con un bellissimo colore luminoso dorato buccia di cipolla

**Naso:** al naso si presenta pieno, con note aromatiche di frutta esotica, pompelmo, e miele di corbezzolo

**Gusto:** in bocca entra pieno, esaltante, con un'acidità sempre pronta ad equilibrare i profumi del naso, che tornano a fine assaggio

**Abbinamenti:** gli abbinamenti possibili sono i più vari, per la sua duttilità. Consigliato con una tacchinella ripiena.



**0,75 l**