

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