



Pinot Grigio

- SUOLO:** Ciottoloso
- LAVORAZIONE:** Le uve sono state raccolte a fine agosto e una volta arrivate in cantina sono state pressate a basse temperature per salvaguardare gli aromi.
La fermentazione avviene a temperatura controllata con diversi tipi di lieviti in vasche di acciaio inox termocondizionate.
La malolattica non è stata svolta.
- GRADAZIONE:** 13,50 %
- UVE:** Pinot Grigio 100%
- COLORE:** Giallo paglierino chiaro con leggere sfumature ambrate
- PROFUMO:** Elegante, intenso con sentori di frutta esotica e mela
- GUSTO:** Vino strutturato e molto elegante con sensazioni di frutta fresca, chiusura lunga e pulita
- ABBINAMENTI:** Ottimo con insalate marine e risotti marinati, antipasti, affettati e carni bianche
- DURATA:** 2/3 anni

