



GARDA PINOT GRIGIO

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline del Lago di Garda

UVA

Vitigni di uva Pinot Grigio

PRODUZIONE IN VIGNA

ca 120 q.li per ettaro

COLORE

Giallo Paglierino

BOUQUET

Intenso, armonico

SAPORE

Asciutto, intenso

RACCOLTA

A mano selezionando i grappoli migliori giunti a maturazione ottimale

METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione in bianco, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, fermentazione in purezza a temperatura controllata

AFFINAMENTO

In acciaio

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Aperitivi, antipasti, piatti a base di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12° C.

TITOLO ALCOLOMETRICO TOTALE

13,00% vol.

