

PINOT GRIGIO GARGANEGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VINIFICAZIONE

Le uve vengono vinificate separatamente. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata, attorno ai 16-18 °C. Ultimata la fermentazione il vino assemblato e stoccato in acciaio inox.

NOTE DELL'ENOLOGO

Il mix lo rende unico nel suo genere, curioso e interessante. Al naso presenta note agrumate e sentori di acacia; al palato ha una buona acidità con note di pere e mela renetta. Il sapore invade il palato. Piacevole e persistente.

ABBINAMENTO

Si abbina bene ad un'ampia gamma di antipasti, frutti di mare, crostacei e primi piatti. Servire a 10-12°C.

Colori d'Italia

Questa linea abbraccia i classici d'Italia con uno stile giovane e moderno. Strizza l'occhio alle tavole delle diverse tradizioni gastronomiche, facile da abbinare, una collezione di vini bianchi e rossi per riscoprire i sapori della famiglia italiana.



Provenienza

Garda

Gradazione Alcolica

12%

Uve/Blend

Pinot Grigio 51%
Garganega 49%

PH

9.00

Acidità totale

5.55 g/l

Periodo

Vendemmia

Metà settembre

Zucchero residuo

6.90 g/l