



CLIVUS

Pinot grigio Garda



VITIGNO: Pinot Grigio.

VIGNETI: zona di origine basaltica nella vallata d'Alpone.

VENDEMMIA: fine agosto.

VINIFICAZIONE: il mosto, subito refrigerato, viene fatto decantare staticamente e travasato in recipienti d'acciaio inox per la fermentazione che avviene ad una temperatura di 18°C evitando il contatto con le bucce

AFFINAMENTO: in cisterne d'acciaio.

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO: lievi sentori di pietra focaia, pesca matura e pera.

PALATO: di corpo e ricco ben bilanciato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si abbina con antipasti, piatti delicati e come aperitivo.

SERVIZIO: va servito ad una temperatura di 8-10°C.



Cantina di Monteforte

P.iva 00208410233 Cantina Sociale di Monteforte d'Alpone, Via XX Settembre, 24 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR) Italia
www.cantinadimonteforte.it - info@cantinadimonteforte.it