

Pinot Grigio Garda DOC

ROCCA SVEVA


ROCCASVEVA
vini dell'alta tradizione veronese

LE ECCELLENZE



Uve

100% Pinot Grigio

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice di uva integra, decantazione statica del mosto. Poi vinificazione e affinamento in acciaio per circa 6 mesi

Colore

Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini

Profumo

Intenso e fragrante con note di frutta bianca, mela e pera in particolare. Completano il quadro delicate sensazioni floreali che ricordano il gelsomino

Sapore

Sorso fresco e accattivante, gradevolmente sapido

% Alcool 12,5%

 Temperatura di Servizio 8-10°C.