

# PINOT GRIGIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELLE VENEZIE

**GRADAZIONE  
ALCOLICA**  
12,5 %



**VITIGNO**  
Pinot grigio

**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO**  
9-11 °C



## IL TERRITORIO

Coltiviamo le uve di questo bag in tube tra i boschi di Piancada, in un terreno di antica tradizione vitivinicola e in cui i venti favoriscono la crescita di uve integre e perfette per il nostro Pinot Grigio da bag in tube.

## VINIFICAZIONE

Dall'ingresso delle uve in cantina la lavorazione avviene ad una temperatura di 15°C e la vinificazione in bianco. Dopo una pressatura soffice delle uve e la fermentazione il nostro pinot grigio rimane almeno 6 mesi in vasche di acciaio per mantenere intatti i profumi che caratterizzano il vitigno e conferire al vino un leggero colore brillante e un gusto pieno ma delicato.

## INVECCHIAMENTO

6 mesi in vasca d'acciaio, in bâtonnage a temperatura controllata.

## DEGUSTAZIONE

Di colore giallo verdolino tenue ma brillante. I profumi sono freschi e fruttati, il gusto è croccante e mediamente persistente.

## ABBINAMENTO

Perfetto come aperitivo e ideale a tutto pasto, con piatti semplici ma gustosi come tagliatelle delicate al gorgonzola e noci o pasta di semola con verdure croccanti.

