

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE GRANDE ALBERONE

Il Vino

Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Veneto
Uve	Pinot grigio
Sensazioni	Colore giallo paglierino, al naso si presenta con spiccate note floreali e fruttate in cui si riconoscono fiori di sambuco e ginestra. Delicatamente amaragnolo al palato, lascia una piacevole sensazione di pulizia e freschezza.
Vinificazione	Le uve dopo essere pigia-diraspite ricevono una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fermentato in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 16-18°C.
Gradazione alcolica	12,5%

La vigna

Terreno	Medio impasto tendente all'argilloso.
Esposizione e altitudine	Sud-est, 200-250m s.l.m.
Metodo di allevamento	Guyot
Densità d'impianto	4000 ceppi per ettaro

Consigli

Conservazione	Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce.
Temperatura di servizio	8-10°C
Bicchiere	Slanciato di media grandezza
Durata	12-24 mesi se conservato in luogo idoneo
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, primi piatti di pasta e pesce alla griglia.

ITALIAN WINE BRANDS



italianwinebrands.it