

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

Pinot Grigio Delle Venezie

Zona di produzione

Zona est del Lago di Garda.

Suolo

Terreni di origine glaciale e alluvionale.

Uvaggio

Pinot Grigio.

Alcool

12,5% Vol.

Colore

Giallo paglierino.

Bouquet

Delicato e fine. I suoi profumi ricordano frutti tropicali e piante balsamiche.

Sapore

Asciutto, intenso, armonico. È un vino fresco e minerale con una buona persistenza.

Vendemmia

Fine Agosto, primi di Settembre con raccolta meccanica dei grappoli.

Metodo di produzione

Vinificazione in bianco, breve macerazione con le bucce che poi vengono immediatamente separate dal mosto. Fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento

In botti di acciaio per circa 4 mesi.

Conservazione

Tenere in un luogo asciutto con poca luce, da consumarsi giovane.

Temperatura di servizio

Da servire fresco a 10°C.

