



C A S E T T O



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Zona di produzione: Val d'Adige, zona est del Lago di Garda.

Suolo: terreni di origine glaciale ed alluvionale.

Uvaggio: Pinot Grigio.

Alcool: 12.5% Vol.

Colore: giallo paglierino.

Bouquet: intenso, delicato e fine. I suoi profumi ricordano frutti e fiori gialli e piante balsamiche.

Sapore: asciutto, intenso, armonico. Il Pinot Grigio 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 8-10° C.

SOCIETÀ AGRICOLA CASETTO di Aldo Brancher & C. s.r.l.

Via Monte Noal e Pigno, 8

Cisano di Bardolino, Verona

+390456229130 - info@agricolacasetto.it

www.agricolacasetto.it