

Pinot Grigio D.O.C. Delle Venezie
Biologico Vegano



Vitigno

100% Pinot Grigio Biologico

Certificazione Vegan Society

Provenienza

Vigneti nella campagna trevigiana, contornata dal fiume Sile.

Vinificazione

Uve selezionate e sane, separazione immediata della parte solida e la conseguente ossigenazione e abbattimento della temperatura, pulizia statica del mosto, avvio della fermentazione alcolica in tini d'acciaio, il vino viene poi travasato in vasca di acciaio dove completa la fermentazione (dopo una prima fase di decantazione), il vino viene filtrato e travasato per poi essere imbottigliato e presentato ai nostri clienti.

Conservazione e invecchiamento

In cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C. Si consiglia di berlo giovane.

Colore

Giallo paglierino con leggere sfumature ramate.

Profumo

Gradevole, fruttato e delicato, caratteristico e intenso con leggere note agrumate, con sentore di melone.

Sapore

Secco e vellutato, sapido e fruttato, con leggero retrogusto di mandorla amara, di corpo, armonico, buona acidità e alcool, ottima la persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

Gradazione alcolica

12,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale

10-12°C

Affinità gastronomiche

Ideale con piatti crudi, insalate leggere, pasta al pesto e primi piatti a base di zucca. Indicato per la cucina vegetariana e vegana.

Confezione

Bottiglie bordolesi reali da 75 cl. scatole da 6.

