

# PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE



**Vitigno** 100% Pinot Grigio Biologico

**Certificazione** Biologico Valoritalia | Vegan Society

**Provenienza** Veneto

**Vinificazione** Uve selezionate e sane, separazione immediata della parte solida, ossigenazione e abbattimento della temperatura, pulizia statica del mosto, avvio della fermentazione alcolica in tini d'acciaio. Il vino viene poi travasato in vasche di acciaio dove completa la fermentazione, 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, sfumature ramate.

**Profumo** Gradevole, fruttato e delicato 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.

**Gradazione alcolica** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio ottimale** 10-12°C

**Affinità gastronomiche** Ideale con piatti crudi. Indicato per la cucina vegetariana e vegana.

**Confezione** Bottiglia da 75cl., scatole da 6.