

PINOT GRIGIO Vino Bianco fermo



Realizzato con uve biologiche Pinot Grigio, la preparazione si ottiene tramite pressatura soffice delle uve.

DATI TECNICI

classificazione	IGT Veneto
vitigno	Uve biologiche: 100% Pinot Grigio
ubicazione vigneto	I vigneti La Jara si trovano alle pendici delle colline di Conegliano e Valdobbiadene.
terreni	Le nostre terre sono costituite da sassi, che accumulano calore durante il giorno per restituirlo lentamente la notte, esaltando nell'uva i profumi freschi e varietali.
sistema di allevamento	Sylvoz
tecnica di vinificazione	Pressatura soffice delle uve.
gradazione alcolica	12.50 % Alc./Vol.
formati disponibili	0.75L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore	Giallo paglierino con sfumature dorate.
profumo	Profumo intenso, con delicate note di pesca e albicocca
gusto	Il gusto è morbido, vellutato, fruttato e fresco. Con un finale lungo ed elegante.
servizio	Va servito a 10 - 12° C stappato al momento.
abbinamenti	Ottimo con primi piatti con sughi a base di pesce e risotti.



ART. 210