

PINOT GRIGIO DOC "DELLE VENEZIE" Vin blanc tranquille



Obtenu à partir de raisins biologiques Pinot Grigio, la préparation est effectuée par pressage doux des raisins.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

classification **DOC "Delle Venezie"**
cépage **Raisins biologiques : 100 % Pinot Grigio.**

site du vignoble **Les vignobles La Jara sont situés sur les pentes des collines de Conegliano et Valdobbiadene.**

terroir **Nos terres sont constituées de pierres qui, en accumulant la chaleur pendant la journée et en la dégageant lentement la nuit, accentuent dans les raisins les arômes frais et variétaux.**

système d'élevage **Sylvoz**

technique de vinification **Pressage doux des raisins.**

degré alcoolique **12.50 % Alc./Vol.**

formats disponibles **0.75L**



NOTES DE DÉGUSTATION

couleur **Jaune avec des nuances d'or.**

bouquet **Bouquet intense, avec des notes délicates de pêche et d'abricot.**

saveur **Le goût est moelleux, velouté, fruité et frais. Avec une finale longue et élégante.**

température de service **Il doit être servi à 10 - 12 °C et débouché au moment de la dégustation.**

conseils de dégustation **Excellent pour accompagner des plats de pâtes avec des sauces à base de poisson et des risottos.**

ART. 210