

PINOT GRIGIO DOC "DELLE VENEZIE" Vino Bianco fermo



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

DATI TECNICI

| | |
|--------------------------|--|
| classificazione | DOC "Delle Venezie" |
| 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