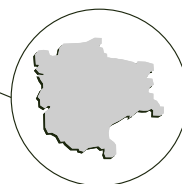




ITALIA



VENETO
FIULI VENEZIA GIULIA
TRENTINO

PINOT GRIGIO

Denominazione:	Pinot Grigio delle Venezie DOC
Tipologia:	Vino fermo
Uve:	Pinot Grigio
Primo anno di produzione:	1995
Area:	Tre Venezie

IN VIGNA

Suolo:	Di origine alluvionale
Altimetria ed esposizione:	250 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	20 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato - Sylvoz
Vendemmia:	Manuale e meccanica

IN CANTINA

Vinificazione:	In bianco
Grado alcolico:	12 % vol.
Zuccheri:	4 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Vista:	Giallo paglierino con sfumature ramate appena percettibili
Olfatto:	Frutta tropicale, melone, banana e un leggero sentore di miele
Gusto:	Acidulo, di buona struttura e finezza, persistente

IN SERVIZIO

Temperatura di servizio:	10 - 12 °C
Abbinamenti:	Si sposa egregiamente con antipasti, risotti e primi piatti a base di erbe spontanee. Particolarmente adatto ad accompagnare piatti di pesce e carni bianche
Shelf life:	18 mesi

