



PINOT GRIGIO

Biologico e vegano

Pinot grigio DOC delle Venezie

Il Pinot Grigio Perlage cresce su terreni freschi e ventilati del Veneto, dove sole e brezza marina si incontrano.
Con profumi di fiori bianchi e frutta croccante, è un vino fresco, lineare e con finale pulito.
Offre una piacevolezza immediata, accompagnando con brio ogni sorso e mettendo in risalto, con grazia, la schiettezza e la serenità della condivisione.

Certified B Corporation

Denominazione: Pinot Grigio DOC delle Venezie
Tipologia: Vino bianco
Uve: Pinot Grigio
Area: Veneto - Friuli Venezia Giulia

VIGNA

Suolo: Di origine alluvionale
Età dei vigneti: 20 anni
Sistema di allevamento: Cordone speronato, sylvoz
Vendemmia: Meccanica

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.

CANTINA

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

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.

CERTIFICAZIONI

VEGAN