



## **PINOT GRIGIO**

### **IGT DELLE VENEZIE**

*Deve il suo nome al colore ramato che il grappolo assume a maturazione. Vinificato in bianco, dà un vino dal colore giallo paglierino, con tenui sfumature ramate.*

*Il profumo è elegante con ricordi di noce moscata.*

*In bocca è secco, gradevolmente acidulo, ampio nel corpo.*

*Ottimo con le zuppe di pesce, i risotti alla marinara, i crostacei ed i pesci al forno o alla griglia.*

*Grado alcolico: 12% Volume.*

*Temperatura di servizio: 8 – 10°C.*

