



IN VIGNA

Questa pregiata varietà deve il suo nome al fatto che, a maturazione, il grappolo assume una colorazione ramata, a metà tra le uve cosiddette "bianche" e quelle "nere". Il Pinot Grigio DOC deriva dalla migliore selezione delle uve di proprietà.

IN CANTINA

La vinificazione in bianco consente di ottenere un vino dal colore paglierino di grande personalità e di considerevole struttura.

IN DEGUSTAZIONE

Vino dal colore giallo paglierino. Presenta un profumo: intenso ed elegante, con note di fiori d'acacia e pera. Il sapore è secco, piacevole per la fresca e lieve nota acidula. Noto l'ampiezza del corpo e la struttura.

PLUS

Terreni ideali per la coltivazione del Pinot Grigio. Vino elegante e nobile.

ABBINAMENTI

Si sposa bene con la grande cucina di pesce: pregiati crostacei, pesci al cartoccio, al forno o alla griglia, antipasti di mare saporiti, zuppe di pesce e risotti alla marinara. Ottimo anche con crêpes, soufflé e carni bianche.

Degustare a 6°C

PREMI E RICONOSCIMENTI



2 Rosini
nella Guida Vinetia



3 Grappoli
nella Guida Bibenda



Medaglia d'Argento
al concorso Rodeo Uncorked
Texas



Medaglia di Bronzo
ai Decanter Asia Wine Awards

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 90 mg/l (-40 % limite di legge)
- Zuccheri: 6,5 gr/l
- Acidità: 6
- PH: 3,15
- Bottiglie Prodotte annue: 60 000