

# PINOT GRIGIO



## 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