Pinot Grigio

DOC Delle Venezie

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 del territorio.

In cantina

La vinificazione in bianco consente di ottenere un vino dal colore giallo paglierino di grande personalità e di considerevole struttura. La fermentazione alcolica, svolta a temperature costantemente controllate consente di estrarre tutta la complessità aromatica che può donare questo vitigno.

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. Notevole l’ampiezza del corpo e la struttura.

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.

I MIGLIORI VINI ITALIANI Luca Maroni

Luca Maroni
94 punti

2024 Decanter WORLD WINE AWARDS 90 POINTS

Decanter Wolrd Wine Awards
Medaglia d’Argento

AIS Vinetia
3 rosoni

12,5% VOL
Formato bottiglia: 0,75 l
Zuccheri: 3,5 g/L (+-1)

CANTINA SOSTENIBILE 3E EQUALITAS

VEGANOK