TERRE DEI CASAI



PINOT GRIGIO DOC VENEZIA

Un bianco fresco ed elegante, dalla piacevole versatilità.

Il Pinot Grigio nasce da un vitigno pregiato che deve il suo nome alla particolare colorazione della buccia. La vinificazione prevede una **soffice spremitura delle uve**, con separazione rapida del mosto dalle bucce. La fermentazione avviene in **serbatoi d'acciaio** a 15-16°C, seguita da un **affinamento sui lieviti** per qualche mese.

Un vino versatile e piacevole a tavola, ideale con **antipasti elaborati, salumi, formaggi di media stagionatura, pesce, crostacei e molluschi.**

Colore: giallo paglierino
Profumo: Al naso esprime profumi di pera, mela verde e agrumi, accompagnati da delicati rimandi floreali.
Sapore: caratterizzato da freschezza importante, una buona sapidità e una discreta morbidezza.

Vitigno
Pinot grigio

Grado alcolico
13% vol

Servire a
6-8° C

*Formato disponibile in bordolese: cartoni da 6 bottiglie