



PINOT GRIGIO delle Venezie D.O.C.

Rebsorte: 100% Pinot Grigio.

Anbaugebiet: Colline Moreniche im Süden des Gardasees.

Technik der Weinherstellung: Weisswein. Sanftes Keltern der Trauben, Entfernen der Beerenhülle.

Gärung: mit ausgewählten Hefesorten.

Merkmale: Strohgelb mit leichten goldgelben Reflexen. Blumiger und fruchtiger Duft, delikater mit einer Nuance von frischen Früchten, erinnert an exotische Früchte. Elegant und anhaltend.

Geschmack: Harmonisch, voll, leicht aromatisch, weich mit einer leichten, säuerlich-frischen Nuance.

Empfehlung: Zu Vorspeisen, weißem Fleisch und allgemein zu Fischgerichten.

Serviertemperatur 10-12° C.