

## PINOT GRIGIO

**Uvas Pinot Grigio de nuestros viñedos de Salionze, al sudeste del lago de Garda, donde el clima ventilado permite una perfecta maduración. Después de una corta maceración con sus cáscaras se cría en acero con sus levaduras para conservar su frescura.**



### Denominación

Pinot Grigio delle Venezie I.G.T.

### Uvas

Pinot Grigio

### Técnica de vinificación

Se vendimia en la primera mitad de septiembre. Se vinifica en blanco con suave presión y una corta maceración. Se cría en acero.

### Características organolépticas

Color amarilla paja con reflejos de cobre. Perfumes frescos y frutados con típicas notas de avellana y pera. Sabor redondo y seco, equilibrado, con final ligeramente amargo y placentero.

**Alcohol** 12,5 % vol

### Maridaje y servicio

Óptimo como aperitivo y para acompañar platos ligeros. Se sirve a 10-12° C y se bebe joven.

