



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Perla Bianca

Denominazione: Pinot Grigio delle Venezie DOC

Vitigni: Pinot Grigio

Tipologia terreno: Di origine morenica, calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino carico

Profumo: Note di fiori bianchi e fruttate, con sentori di pesca bianca, fiori bianchi ed un finale leggermente speziato

Sapore: Una sensazione fresca e fragrante, al palato fine ed equilibrato, con una piacevole acidità

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: Pesce di mare e carni bianche

Descrizione:

Il Pinot Grigio Doc delle Venezie è una Doc che interessa i territori del Veneto, Trentino e Friuli. Un territorio con un microclima che ha permesso di sviluppare al meglio le caratteristiche organolettiche di questo vitigno. Viene coltivato in tre delle nostre tenute, Tenuta San Leone sul Lago di Garda, Maso Bianco in Trentino Alto Adige e Podere del Gal in Friuli Venezia Giulia. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Pinot Grigio, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, segue una maturazione sulle proprie bucce per un periodo di 2 mesi per terminare con l'affinamento in bottiglia per un periodo di un mese. Ne deriva un vino fresco, fragrante, fine ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso esprime note di fiori bianchi e fruttate, con sentori di pesca a pasta bianca, fiori bianchi ed un finale leggermente speziato. In bocca si percepisce una sensazione fresca e fragrante, al palato fine ed equilibrato, con una piacevole acidità. Molto versatile, perfetto con piatti a base di pesce d'acqua dolce. Ideale come aperitivo. Da provare con verdure alla griglia. Eccellente con carni bianche. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

