

ITALIANO



## PINOT GRIGIO VALDADIGE DOC

### **Vitigni**

Pinot Grigio 100%

### **Zona di produzione**

Le vigne che producono le uve di Pinot Grigio Valdadige si estendono per tutta l'omonima valle, da Roveré della Luna fino alla Vallagarina.

### **Vinificazione**

Dopo la soffice pressatura delle uve, il mosto viene vinificato in bianco, e posto in tank di acciaio dove ha luogo la fermentazione a una temperatura controllata di 16°-18°C. Seguono l'affinamento e la stabilizzazione con successivo imbottigliamento a freddo.

### **Caratteristiche**

Colore giallo paglierino, profumo fruttato e floreale intenso e persistente, con sentori di mela golden, litchi e note di fieno. Al palato è secco, di grande carattere ed eleganza, con un buon equilibrio tra corpo e acidità.

### **Abbinamenti**

Ideale come aperitivo, e come accompagnamento a piatti non corposi ma caratterizzati da una nota grassa, come antipasti di salumi e formaggi, risotti, pesce di mare e carni bianche ben conditi.

### **Temperatura di servizio**

10°-12°C

### **Bottiglia**

Bordolese imperiale

### **Informazioni analitiche**

Alcol: 13% vol.

Zuccheri residui: 3.5 g/l

  
CANTINE·DI·ORA



**SCHENK**  
ITALIAN·WINERIES

[www.schenkitalia.it](http://www.schenkitalia.it)