Il Casato

Pinot Grigio Valdadige DOC

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.

Pinot Grigio	Valdadige	10–12 °C	Alcol: 13% Zuccheri: 3.5 g/l