IT EN

Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti IGT

Vinificazione

Le uve di Pinot Grigio provengono da vigneti situati tra le colline delle Dolomiti, dove l'ambiente alpino garantisce freschezza e aromaticità. Dopo la raccolta manuale, le uve vengono pressate in modo soffice e il mosto fermenta lentamente in vasche d'acciaio termoregolate. L'affinamento avviene a contatto con le fecce fini per donare al vino maggiore morbidezza e complessità senza alterarne la fragranza originaria.

Caratteristiche

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, questo Pinot Grigio esprime al naso profumi di pera matura, fiori bianchi e leggere sfumature tropicali. In bocca è equilibrato, fresco e armonico, con una piacevole mineralità che ne esalta l'eleganza complessiva.

Abbinamenti

Perfetto con antipasti leggeri, primi di pesce, risotti alle erbe e carni bianche.

Pinot Grigio		**8-10 °C**	**Alcol: 12.5%** **Zuccheri: 4 g/l**