



BOCCANTINO®

IT

EN



Boccantino

Pinot Grigio Puglia IGT

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 per 10-15 giorni. Seguono l'affinamento e la stabilizzazione con successivo imbottigliamento a freddo.

Caratteristiche

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, con eleganti note di pera, mela e pesca bianca. Al palato risulta fresco ed equilibrato, con un finale morbido e fruttato.

Abbinamenti

Si abbina perfettamente agli antipasti di mare, pesce alla griglia, frutti di mare, piatti leggeri della cucina mediterranea



Pinot Grigio



Puglia



10-12 °C



**Alcol: 12%
Zuccheri: g/l**