

ITALIANO



IL CASATO PINOT GRIGIO VALDADIGE DOC

Vitigni

Pinot Grigio

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