

pinot grigio bio organic

DOC DELLE VENEZIE



Denominazione	DOC delle Venezie
Colore	Giallo paglierino luminoso.
Profumo	Delicato e fresco, con leggere note floreali e di frutta appena raccolta.
Sapore	Fresco e armonico, di corpo medio, con piacevoli sentori di pesca e albicocca.

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Pinot Grigio
Zona di produzione	Veneto/Friuli Venezia Giulia
Altitudine	30/50 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Argilloso, sabbioso, ricco di sostanza organica
Vendemmia	Inizio settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Soffice
------------	---------

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	6,00 ÷ 6,30
Ph	3,30 ÷ 3,40
Zuccheri residui (g/l)	2 ÷ 4
Alcol	11% vol

ALTRI DATI

Abbinamento	Perfetto con pesce, crostacei, risotti e torte salate.
Temperatura di servizio	12° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.

SCAN QR CODE
Lista ingredienti
Dichiarazione nutrizionale
Etichetta ambientale

